



Ингредиенты:

- Для соуса:
- 300—350 мл бульона,
- 150 г сметаны,
- 25 г пшеничной муки,
- 75 г сливочного масла,
- 150 г репчатого лука,
- 25 г острого томатного соуса,
- черный молотый перец и соль по вкусу.
- 1 кг мяса (филейной вырезки, толстого или тонкого края),
- 1,5 кг картофеля,
- 25 г жира,
- 50 г зеленого лука,
- 20 г зелени укропа или листиков свежей мяты.

Приготовление

Поджарить картофель в масле, обсушить, нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета. Мясо нарезать, обсушить, обжарить до готовности. Добавить сметану, томатный соус, соль и перец по вкусу. Перемешать и дать соусу загустеть. Добавить картофель и лук. Перемешать и дать блюду настояться.