



Ингредиенты:

- 1 кг говядины,
- 50 г свиного сала,
- 100 г ветчины или копченого языка,
- 1/2 стакана вина, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- по 1 корню петрушки и сельдерея,
- 1-2 ст. ложки измельченной зелени петрушки,
- 1-2 лавровых листа,
- 15 горошин душистого перца,
- соль по вкусу.

Приготовление

Лук, морковь и корень петрушки и сельдерея нарезать кубиками. Поджарить до золотистого цвета. Добавить говядину, обжаренную до корочки. Добавить вино, уксус, соль и перец. Тушить на медленном огне до готовности. Подавать с гарниром.

