Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Говядина с розмарином

16 августа 2015 10:13 · https://open-cook.ru/recipes/govyadina-s-rozmarinom



У этого блюда одни преимущества: безумно вкусное, безумно ароматное, очень красивое, готовится очень просто и меньше 30 минут. Говядина, сладкая морковка и ароматный розмарин вместе создают удивительное сочетание!

На 2 порции:

- 300-500 гр говядины или телятины
- 1 средняя морковка
- 2-3 веточки розмарина
- 2 небольших зубчика чеснока

- соль и перец по вкусу
- немножко растительного масла

Мясо избавить от жил и пленок, нарезать на небольшие тонкие ломтики. Разогреть сковороду с парой столовых ложек растительного масла и обжарить на ней мясо до потери розового цвета.



Морковку нарезать соломкой и отправить к мясу, перемешать и готовить еще 5 минут.



Затем от веточек розмарина отделить листья и добавить к мясу и морковке, перемешать.



Чеснок нарезать мелким кубиком и отправить на сковороду. Помешивая обжаривать все еще минут 5 до готовности мяса и морковки.



К этому времени вы уже будете плясать вокруг плиты в ожидании когда же уже можно будет все это скушать. Готовое блюдо разложить по тарелкам и отправиться уплетать эту вкуснятину за обе щеки.



Если вам нужен гарнир, то пока готовится мясо вы вполне успеете его сделать.

Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Вера # 18:43 17.08.2015

Замечательный, простой, но элегантный и ароматный рецепт, обожаю такие! Спасибо, буду готовить!:)



Мариам # 09:20 8.04.2017

Очень вкусно получилось! Только я предварительно тушила мясо с добавлением воды .