

# **Тема: Говядина тушеная с черносливом**

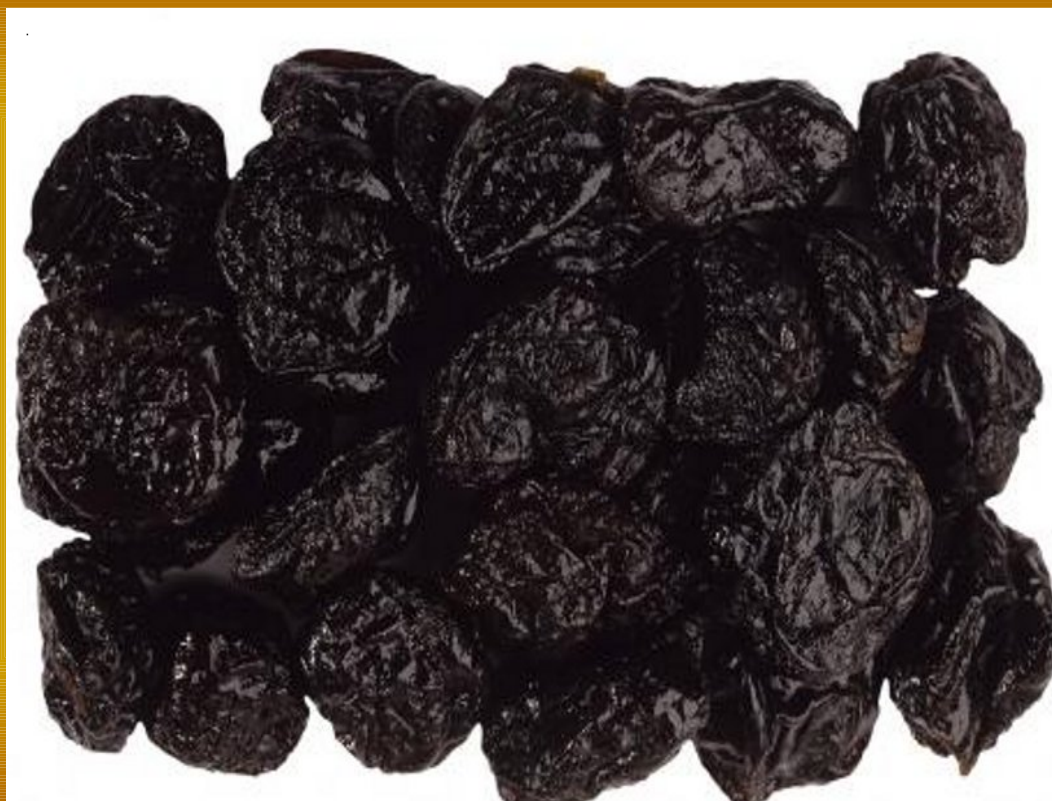
**Разработала мастер  
производственного обучения  
Червякова Е.С.**

# *Используемые продукты*

# *1. Говядина*



## *2. Чернослив*



### *3. Лук*



### *3. Соль, перец*



*Для гарнира:  
- картофель фри*





*Для оформления блюда  
используем свежие овощи*





# Способ приготовления

*Мясо, нарезанное на 1-2 куса на порцию, посыпают солью, перцем, обжаривают, добавляют нарезанный пассированный лук, томат пюре, заливают бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем кладут промытый чернослив и тушат 20 минут*



*Подаем с картофелем фри  
и оформляем овощами*



Приятного  
аппетита!