

Токана с телятиной

На одну порцию: 200 г телятины, 10 г топлёного сала, 50 г репчатого лука, 10 г красного вина, 100 мл мясного бульона, по 5 г томата-пюре и муки, 1-2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль.

Телятину нарезать мелкими кусочками, обжарить в растопленном сале, добавить мелко нарезанный лук и муку. Когда мука порозовеет, постепенно влить вино и мясной бульон.

Добавить томат-пюре, натёртый чеснок, поперчить и посолить, после чего поставить тушить на 1,5 часа в духовку до готовности.

Подавать с гренками из белого хлеба.