

Говядина с сырными шариками



500 г говядины, 2 головки репчатого лука, 2 свежих помидора, 1 стакан бульона, 0,5 стакана вина, соль, черный молотый перец, 200 г твёрдого сыра, 2 яйца, панировочные сухари, петрушка, мука, растительное масло.

Говядину порезать на кусочки и обжарить. Добавить нарезанный лук, помидоры. Залить бульоном, вином, посолить, поперчить. Тушить около часа.

Твёрдый сыр натереть на тёрке, добавить яйца, панировочные сухари, измельчённую петрушку. Замесить тесто и сформировать из него шарики. Обвалять их в муке и обжарить в растительном масле.

Добавить шарики к мясу и тушить 5 минут.