

Гуляш из говяжьего сердца или вымени

На 500 г говяжьего сердца или вымени – по 1 ст. ложке муки, масла и томата-пюре, 1 луковица, соль, перец – по вкусу.

Сердце или вымя вымыть, нарезать кубиками по 30-40 г, снова вымыть, посолить, поперчить и жарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого посыпать всё мукой и жарить ещё несколько минут.

Обжаренные кусочки положить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы кусочки были покрыты водой, положить томат-пюре, приправу для гуляша, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 1-1,5 часа.

На гарнир подавать жареный или отварной картофель, картофельное пюре или салат из овощей.

Жанна СОРОКИНА, г. Смоленск