

Мясо в кислом соусе

600 г мякоти говядины куском, 50 г сливочного масла или маргарина, 80 г свиной грудинки ломтиками, дольки 1 лимона, 0,5 л молока, соль, черный молотый перец.

На дно кастрюли, соразмерной с объёмом готовящегося блюда, положить кусочки сливочного масла или маргарина, слой ломтиков свиной грудинки, слой долек лимона со снятой кожицей и, наконец, кусок мякоти говядины. Тушить на небольшом огне. Посолить, поперчить по вкусу, добавить горячее молоко.

Кастрюлю, в которой готовится блюдо, закрыть плотно крышкой и тушить еще 1,5 часа. За 15 минут до готовности получившийся при тушении соус аккуратно слить в отдельную посуду и протереть через сито. Готовое мясо выложить на большое блюдо, нарезать ломтиками и полить приготовленным соусом.

Подавать с картофельным пюре, отварным картофелем или тушеной капустой.