

**Состав:**

700 г телятины

1 морковь

1 крупный репчатый лук

4 ст.л. томатной пасты

2 зубчика чеснока

½ пучка петрушки

соль

сушеный базилик – по вкусу

перец черный молотый – по вкусу

**Рецепт телятины в томатном соусе:**

Телятину промыть и нарезать некрупными кусочками (можно в виде соломки, например, размером 1х3-4 см). Телятину обжарить на растительном масле в течение 5-10 минут.

Репчатый лук очистить, мелко порубить и пассеровать на отдельной сковороде в растительном масле

в течение 2-3 минут.

Морковь очистить и натереть на терке среднего размера. Добавить к луку и готовить 2 минуты. Затем лук и морковь добавить к готовящейся телятине.

Томатную пасту развести в 1 стакане кипяченой воды и добавить к телятине. Все перемешать посолить, поперчить, добавить сушеный базилик и готовить в течение 30-40 минут на медленном огне.

Петрушку промыть, обсушить и мелко порубить. Добавить петрушку к телятине, сюда же выдавить чеснок.

Приятного аппетита!