

Состав:

800 г говядины (хорошо подходит окорок)

2 ст.л. томатной пасты

1-2 соленых огурца

1 репчатый лук

2-3 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец

Рецепт азу из говядины:

Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить на растительном масле в течение 1-2 минут. Добавить томатную пасту, перемешать и готовить еще 1-2 минуты.

Говядину промыть, слегка обсушить, нарезать соломкой длиной 5-6 см и толщиной 0,5-1 см и обжарить в растительном масле на отдельной сковородке на сильном огне в течение 5-6 минут (сковородку крышкой не накрывать). После чего добавить подготовленные лук с томатной пастой, два стакана воды, перемешать, посолить и поперчить. Мясо готовить под крышкой на слабом огне до мягкости (примерно в течение 1,5 часов или немного больше – в зависимости от самого мяса). При необходимости, подливать воду.

Соленые огурцы порубить и обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла в течение 10 минут. Добавить к говядине и перемешать. Готовить в течение 2-3 минут.

Чеснок мелко порубить, добавить в азу из говядины, перемешать и снять с огня. Оставить настояться под крышкой в течение 5-7 минут.

Приятного аппетита!