Молдавский шницель

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- томатная паста - 150 г;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 50 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- стручковая фасоль - 1 кг;
- хрен - 1 ст. л.;
- чабрец (молотый), соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Мясо нарезаем стейками (примерно в 2 см толщиной) и слегка отбиваем;
2. Стейки солим, перчим и обжариваем по 5 минут с каждой стороны (на сильном огне);
3. Выкладываем наши стейки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и заливаем соусом (половина нашей томатной пасты + сливочное масло + истолченный чеснок + чабрец + мелко порубленные укроп и петрушку) и запекаем 50 минут при 180 градусах;
4. Выкладываем стручковую фасоль на сковородку (смазанную предварительно растительны маслом), добавляем оставшуюся томатную пасту, хрен, солим, перчим, перемешиваем и тушим 10 минут (на достаточно сильном огне). Подается вместе с мясом.