



1

Картофель очистите, нарежьте произвольно и отваривайте в подсоленной воде 20 минут до размягчения.



2

Говядину нарежьте брусочками, лук - соломкой, черри - пополам. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. В сковороду добавьте листики тимьяна и лук, обжаривайте 1,5 минуты до золотистого цвета. Добавьте говядину и обжаривайте, помешивая, 2-3 минуты.



3

В сковороду добавьте горчицу, сметану и 50 мл молока. Протушите, помешивая, 4 минуты. Добавьте соль и перец по вкусу.



4

Прогрейте в сотейнике 2/3 стакана молока (70 мл) и 40 г сливочного масла 1,5 минуты. Добавьте получившуюся смесь в отварной картофель, перетрите мялкой в пюре.



5

Подавайте говядину по-строгановски с картофельным пюре и томатами черри, украсив веточкой тимьяна.

Бренд «Простоквашино» - это свежие и натуральные молочные продукты. Готовить с ними – это получать удовольствие от процесса приготовления и вкусных натуральных продуктов. Домашние ужины вместе с «Простоквашино» становятся еще вкуснее!

★ Оставшееся молоко и сливочное масло используйте для следующих рецептов.