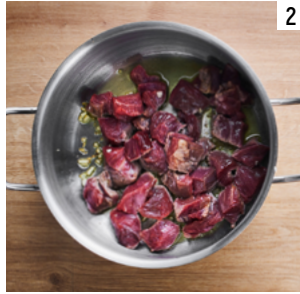




1
Говядину нарежьте крупным кубиком, сельдерей, лук, морковь – средним кубиком, чеснок мелко порубите.



2
В разогретую с ложкой оливкового масла кастрюлю положите говядину и жарьте, помешивая, 2-3 минуты.



3
В кастрюлю добавьте лук, морковь, сельдерей, 2/3 чеснока и тушите 5 минут (если есть дома красное сухое вино, можно добавить 50 г и выпаривать 2-3 минуты).



4
Добавьте рубленые томаты, стакан воды и тушите еще 15 минут. Соус должен загустеть. Доведите до вкуса солью и перцем, добавьте чайную ложку сахара.



5
В кастрюлю с водой добавьте соль, оставшийся чеснок, перемешайте, доведите до кипения, снимите с плиты, добавьте кускус. Накройте крышкой, оставьте на 10 минут.



6
Готовое блюдо подавайте к столу порционно с кускусом, украсив веточкой розмарина.