



1 Картофель нарежьте крупными дольками, морковь и огурец – ломтиками, лук и чеснок мелко порубите. Говядину нарежьте брусочками.



2 Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Переложите на сковороду лук и чеснок обжаривайте 1-2 минуты на сильном огне, помешивая. Добавьте на сковороду говядину. Жарьте на сильном огне 3-4 минуты. Посолите. Перемешайте. Снимите говядину с луком и чесноком со сковороды и переложите в кастрюлю, сбрызнутую растительным маслом.



3 Сковороду оставьте на огне, добавьте растительное масло. На сковороду переложите картофель и морковь. Обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты. Посолите. Уменьшите огонь до среднего и жарьте, помешивая, 5-6 минут.



4 Переложите в кастрюлю к говядине картофель и морковь. Всыпьте копченую паприку. Перемешайте. Добавьте 100 мл воды. Тушите на среднем огне 4-5 минут.



5 Добавьте в кастрюлю еще 200 мл воды и томатную пасту. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите с закрытой крышкой на среднем огне 15 минут. Добавьте огурцы. Перемешайте. Готовьте без крышки на среднем огне 2-3 минуты.



6 Подавайте азу из говядины порционно к столу.