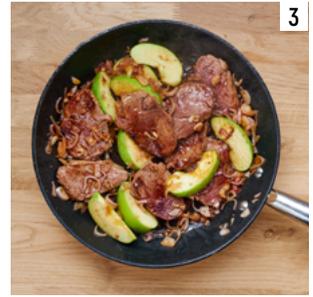




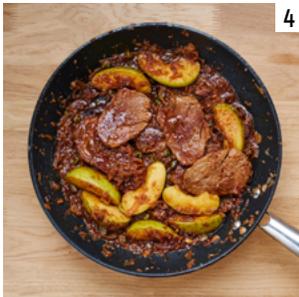
1
Говядину нарежьте не толстыми медальонами, лук мелко порубите, яблоко помойте, удалите семенные гнезда и порежьте дольками. Зелень мелко нарубите (оставьте немного для украшения).



2
Поместите птитим в самый пакет в кипящую подсоленную воду, чтобы вода прикрывала пакет. Варите на умеренном огне 18 минут.



3
На разогретой с растительным маслом сковороде обжарьте мясо на сильном огне 2 минуты, посолите. Добавьте лук, яблоко, корицу, перец по вкусу. Жарьте 2 минуты на среднем огне. Добавьте сахара и жарьте еще 1 минуту.



4
Добавьте в сковороду часть рубленной зелени, бальзамический крем, выдавите сок всего апельсина, перемешайте, накройте крышкой или фольгой и тушите на слабом огне 5 минут (при полном выпаривании соуса добавьте немного воды, говядина должна быть в соусе). Доведите до вкуса солью и перцем.



5
Достаньте птитим из воды, вскройте пакет, выложите на тарелки, сбрызните растительным маслом. Положите рядом мясо с яблоками, украсив зеленью.