



1

Чеснок раздавите и мелко порубите. Грецкий орех и зелень мелко порубите. Нарежьте соломкой лук, чернослив - брусочком.

Говядину нарежьте тонкими медальонами, сбрызните растительным маслом, поперчите и добавьте 1/3 чеснока.



2

Залейте гречку двумя стаканами воды, доведите до кипения, посолите по вкусу и варите на слабом огне 10 минут, помешивая.



3

На разогретой с маслом сковороде обжаривайте лук 4-5 минут, добавьте оставшийся чеснок и жарьте еще 1 минуту. Запанируйте мясо в муке, сдвиньте лук в сторону и обжаривайте рядом мясо 2-3 минуты с каждой стороны.



4

Добавьте 300 мл горячей воды, чернослив, грецкий орех и тушите все вместе, помешивая, 10 минут. Добавьте зелень (немного оставьте для украшения), посолите и поперчите по вкусу.



5

В конце приготовления добавьте к гречке кукурузу. Варите еще 1-2 минуты.



6

Подавайте говядину с черносливом и гарниром, посыпав зеленью.