



Мясо наскоблите тонкими пластинками, лук порежьте кольцами, картофель – соломкой, грибы – пластинками.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Переложите говядину на сковороду и обжаривайте на среднем огне 6-7 минут, помешивая. Посолите и поперчите мясо по вкусу. Переложите мясо в отдельную тарелку, сковороду оставьте на огне.



Добавьте на сковороду 2-3 ст. л. растительного масла. Картофель выложите на сковороду, посолите и увеличьте огонь. Жарьте картофель 3-4 минуты, перемешайте и жарьте на сильном огне еще 3-4 минуты. Закройте сковороду крышкой, убавьте огонь до среднего и готовьте картофель еще 10-13 минут.



Лук и грибы выложите на картофель, перемешайте и готовьте еще 15 минут с открытой крышкой на среднем огне.



На картофель выложите говядину, накройте крышкой и дайте постоять 3-4 минуты. Подавайте сковородку в общей сковороде к столу вместе с маринованными огурчиками.