



Лук-порей с соусом

Terbiyeli Pirasa



1 кг. лука-порей
200 гр. говяжего филе
1 маленькая луковица
5 ст. л. подслн. масла
1 стакан горячей воды
1,5 ч. л. соли
Для соуса:
1 яйцо
Сок одного лимона

- # В кастрюлю налить масло, мелко порезанный лук и порезанное кусочками мясо говядины, закрыть крышкой. Готовить на маленьком огне минимум 30 минут.
- # Лук-порей почистить, помыть, порезать толщиной с палец.
- # В приготовленное мясо добавить лук-порей, на среднем огне несколько раз перемешать.
- # Затем залить стаканом горячей воды, готовить пока лук станет мягким.
- # Лимонный сок и яйцо хорошо взбить, добавить 1-2 ложки бульона из кастрюли, перемешать.
- # Приготовленный соус тонкой струйкой вылить в приготовленный лук с мясом, посолить. Хорошо перемешать и снять с огня.
- # Подавать горячим.

Это блюдо можно готовить без мяса, на оливковом масле.