

Теляччьи щечки

Вам понадобится

Телячьи щечки	600 г
Лук репчатый	300 г
Морковь	300 г
Томатная паста	100 г
Красное вино	250 мл
Растительное масло	30 мл
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу
Тимьян сушеный	по вкусу

Приготовление

- 1** Щечки очистить от пленок, крупно нарезать. Лук нарезать крупным кубиком, морковь нарезать соломкой.
- 2** В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 1 час. Нажать СТАРТ.
- 3** После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить щечки, обжарить по 15 минут с каждой стороны. Переложить щечки на тарелку.
- 4** За 30 минут до конца программы добавить в чашу лук и морковь, перемешать. За 10 минут до конца программы добавить томатную пасту, перемешать, готовить до конца программы.

5

Далее вернуть мясо в мультиварку, залить красным вином, добавить соль, перец, тимьян и лавровый лист. Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 2 часа. Закрыть крышку, готовить до конца программы.

Телячьи щечки