

Теплый салат с говядиной

Вам понадобится

Говяжья вырезка	300 г
Лук	150 г
Болгарский перец	200 г
Листья салата (руккола, микс)	100 г
Соль, перец	по вкусу
Растительное масло	по вкусу
Соус на выбор (соевый + мёд + чеснок; бальзамический крем)	по вкусу

Приготовление

- 1 Говядину нарезать тонкими ломтиками (поперек волокон), посолить, поперчить. Лук и болгарский перец нарезать мелким кубиком.
- 2 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить говядину, жарить, периодически помешивая. За 10 минут до конца программы говядину выложить на тарелку и добавить в чашу лук. За 5 минут до конца программы добавить болгарский перец, готовить до конца программы, периодически помешивая.
- 4 В миску выложить салатные листья, сверху обжаренные овощи и говядину. Полить любимым соусом.