

## Томленая говядина

### Вам понадобится

Говядина (лопатка без кости)	1 кг
Растительное масло	40 мл
Прованские травы	10 г
Соль, черный молотый перец	по вкусу

### Приготовление

- 1 Говядину обсушить бумажными салфетками, срезать с него пленки.
- 2 В сковороде разогреть немного растительного масла (или смесь растительного и сливочного масел) и обжарить на нем кусок мяса до появления корочки. Обжаривать со всех сторон, чтобы корочка была равномерной.
- 3 Переложить обжаренный кусок говядины на противень и натереть маслом, специями и приправами со всех сторон. Установить программу ПОДОГРЕВ, температура 60 °С, время приготовления 7 часов.
- 4 Когда мясо будет готово, его можно сразу нарезать на ломтики: сок из него не будет вытекать, потому что мясо прогревалось медленно.