



Говядина тушёная



Мясо	- 440 г
Жир сырец	- 50 г
Соль	- 4 г
Лук репчатый свежий	- 7 г (или сушёный - 1,7 г)
Перец чёрный	- 0,5 г
Лавровый лист	- 1 лист

Технология приготовления:

Мясо порезать на куски 30-40 г, промыть, перемешать с остальными ингредиентами.

Далее провести расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.