

Готовим блюдо из романа Брэма Стокера «Дракула»!

Мешок Разбойника

Ингредиенты

- Говядина – 600 грамм
- Лук – 1 штука
- Сладкий перец - 2 штуки
- Помидоры – 2 штуки
- Томатная паста – 1 столовая ложка
- Шампиньоны – 250 грамм
- Чеснок – 3 зубка
- Мука – 1 столовая ложка
- Молотая паприка – 1 чайная ложка
- Пряности, соль, зелень – по вкусу

Для драников

- Картофель – 1 килограмм
- Луковица – 1 штука
- Яйцо – 1 штука
- Мука – 1 ст. ложка

Приготовление:

- 1.** Мясо нарезать кубиками, посыпать мукой и подрумянить на сковороде
- 2.** Грибы и сладкий перец нарезать крупно, лук и помидоры без кожицы – мелко, зелень и чеснок порубить. Мясо снять на тарелку, а в сковороду выложить лук, грибы, сладкий перец, жарить 2-3 минуты
- 3.** Добавить помидоры, а через 3 минуты – разведенную водой томатную пасту. Всыпать соль, паприку и пряности
- 4.** Вернуть в сковороду мясо, томить под крышкой 15 – 20 минут. Влить воду или бульон, тушить под крышкой до готовности. В самом конце положить чеснок и зелень
- 5.** Испечь 5 драников. Для подачи положить блинчик на тарелку немного сместив его на край, сверху – начинку. Сложить блинчик пополам, как-бы накрывая начинку. Полить сметаной и посыпать зеленью.