

SECONDI PIATTI

## Carne alla bielorusa

---

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

600g di manzo  
2 cipolle  
2 cucchiari di pane di segale grattugiato  
3 cucchiari di burro  
1 tazza di salsa alla panna acida  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne (filetto), pestatela, conditela con sale e cipolle sminuzzate e ricopritela con il pane grattugiato.

Stufate la carne al forno aggiungendo l'acqua ed il burro. Servite con della salsa alla panna acida.

Preparate la panna acida come segue:

saltate la farina (1 cucchiaio), miscelatela con del brodo di carne caldo, filtratela, aggiungete il sale e la panna acida e bollite a fuoco basso per 5-10 minuti.

Quando è pronta aggiungetevi delle cipolle saltate e mescolate bene.