

1,5 кг говядины, 6 не очень спелых груш, 2 луковицы, 2 л. пива, лимон, 2 ст. л. меда, петрушка зеленая, 3 ст. л. муки пшеничной, чабер, лист лавровый, 4 ст. л. масла растительного, 40 г. масла сливочного, ч. л. молотого острого красного перца, соль, черный перец. Очищаем и мелко нарезаем лук. Груши очищаем от кожуры, разрезаем на четвертинки, удаляем твердую часть и семена. Опускаем груши на несколько минут в кипяток с лимонным соком. Четвертинки груш должны остаться целыми. Нарезаем мясо на 5—6 кусков. Кладем в миску муку, красный перец и черный перец, перемешиваем и обваливаем в этой смеси куски мяса с обеих сторон.

Наливаем растительное масло в кастрюлю и ставим на слабый огонь. Слегка поджариваем куски мяса, добавляем лук и жарим его до золотистого цвета. Добавляем пиво, мед, зелень. Оставляем на слабом огне час, чтобы мясо проварилось. Добавляем груши и варим еще полчаса. Груши по-прежнему должны остаться целыми. Когда мясо и груши готовы, выкладываем их на блюдо, а в кастрюлю добавляем сливочное масло, взбиваем все до получения густого соуса и заливаем мясо и груши. Подаем к столу с гарниром из отварного картофеля.