Рецепт приготовления запеканки из консервированной говядины

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- **1 банка консервированной говядины,**
- **1 луковица средней величины,**
- **2 ст. ложки маргарина,**
- **соль,**
- **перец черный и красный молотый,**
- **1/2 кг помидоров (можно взять и замороженные),**
- **50 г тертого сыра.**

Говядину нарезать мелкими кусочками, лук — мелкими ку-биками и обжарить на маргарине. На сковороду, на которой жарился лук, положить говядину и немного потушить. Перело-жить в жароупорную посуду. Помидоры нарезать ломтиками, сложить поверх мяса. Посыпать солью, черным и красным перцем. Сверху положить тертый сыр и запечь в духовке.