Жаркое из мяса, картошки, лука, помидор и чернослива

Замариновать мясо в луке с солью и перцем. После чего в отдельной кастрюле его протушить, отдельно почистить картошку, нарезать на  две или четыре части и тоже отдельно пожарить после чего, перемешать их вместе с жареным мясом и луком, и залить помидорами в собственном соку, проложить черносливом и поставить на сильный огонь. Как- только масса закипит, огонь спустить и протомить вместе. Перед тем, как подать посыпать фиолетовым базиликом. Можно подавать.