Stufato

Güveç

750 gr. di carne di vitello
2 cipolle secche
2 melanzane
2 patate
4 pomodori
6 - 7 pepe italiane
2 cucchiai olio di girasole
1 spicchio d'aglio
1,5 cucchiaini di sale

Melanzane si sbuciano e si fanno aspettare nell'acqua salata, poi le cipolle si macinanao fine. Carne si taglia in cubo, si sbucinao i pomodori e si tagliano in mezzo rotondi.
I semi delle pepe si levano, e si tagliano ine anche quelle. Poi melanzane e patate si tagliano dimensione di carne.
Nello stufato terra si mette olio vegetale , in fondo si mette 1 manciata di cipolle e si mette aglio pestato.
Poi si aggiungono insime con cipolle in mezzo carne, pepe, patata, melanzane e pomodoro . Poi alla sopra si pizzica la sale.
Poi si coperta il coperchio di stufato. Si mette sul fuoco medio, dopo aver riscaldato il coperchio il fuoco si regola a basso, cosi si cucina circa per 2 ore.
Si mescola nel momento da servirsi. Si servirsi in caldo.

Nota: Se volendo si possono aggiungere cumino, timo e foglie di alloro.