Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Бостан кебаб

Bostan Kebabı

6 шт. не больших баклажанов
2 луковицы
500 гр. филе баранины
1 ст.л. томатной пасты
2 шт. зеленого стручкового перца
2 помидора
1 стакан консервированого горошка
6 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Для соуса:
1 ст.л. томатной пасты
1 стакан воды
1 ст.л. растит. масла
Щепотка соли
Сверху:
6 долек помидора
1 стакан тертого сыра

Баклажаны очистить, положить в соленую воду на 30 минут, затем достать из воды и высушить.
Баклажаны немного надрезать ножом в нескольких местах, смазать их растит. маслом и положить в пакет для духовки.
Поставить в заранее разогретую до 190-200 градусов духовку, готовить пока баклажаны станут мягкими.
Лук мелко порезать и пассировать в масле, добавить порезаную кубиками баранину, готовить пока испарится жидкость.
Затем добавить крупно порезаный перец, томатную пасту и соль, готовить 5 минут. Добавим мелко порезаные помидоры и горошек, закрыть крышкой и готовить 15 минут.
Баклажаны достать из пакета и положить в небольшой противень. Середину надрезать и немного открыть, придав форму лодочки.
Положить в середину начинку и полить соусом (Ингедиенты для соуса смешать).
Сверху положить по дольке помидора и посыпать тертым на терке сыром.
Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится.

Бостан кебаб можно также приготовить на газу.

© ml.md (русский) рецепт #: 1511 | название рецепта: Бостан кебаб | история: 26.04.2024 - 19:23