Луковая фантазия

Soğan Aşı

500 гр. филе баранины
750 гр. лука-Шалот
0,5 стакана нута
1 средняя картошка
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. слив. масла
1 ст.л. гранатового концентрата
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. шафрана
0,5 ч.л. черного молотого перца
2 стакана воды

Нут замочить с вечера. На следующий день воду слить.
В скороварку положить мясо порезанное кубиками, нут, томатную пасту, соль и воду. Закрыть крышкой и варить 15 минут.
В сковороде растопить слив. масло, добавить лук-шалот, пассировать до прозрачности.
Картошку почистить, порезать кубиками, добавить к луку, готовить еще 10-15 минут.
Затем все добавить в мясо, варить пока картошка станет мягкой.
В маленькой сковороде накалить растит. масло, добавить черный перец и шафран, снять с огня.
Добавить в лук с мясом, затем добавить гранатовый концентрат, снять с огня.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп.

© ml.md (русский) рецепт #: 1733 | название рецепта: Луковая фантазия | история: 26.04.2024 - 18:09