



Brasato di Pastore

Çoban Kavurma



1 kg. carne di pecora tagliata dado
2-3 pepe italiane
1 cipolla grossa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino pepenero

- # La carne che si prende dalle parti diversi di pecora si mettono in una ciotola.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate e pepe tagliate .
- # E si cucina senza aggiungersi nessun olio.
- # Per il momento della cucinamento si aggiungono sale e pepenero.
- # Si fa servirsi caldo.

Nota: Nella brasola del pastore in genere non si mette un' altra cosa oltre di carne. cipolla e pepe si usano per arricchirsi.