



Stufato di Prete

Papaz Yahnisi



500 gr. carne di pecora senza ossa
500 gr di cipolle piccole
2 bicchieri d'acque
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pimento
Mezza tazzina d'aceto
1 cucchiaino di timo

- # Olio si prende nella ciotola , e poi si aggiunge la carne tagliata del pecore .
- # E si cuoca finchè la carne prende tutto l'liquido di se stesso .
- # Sopra si aggiungono le cipolle sbucciato .
- # Dopo aver cotto le cipolle tranne aceto si aggiungono gli altri materiali.
- # Si mette due bicchieri d'acque e si bollisce per 15 minuti.
- # Prima di togliere dal fuoco si mette il mito. E poi si toglie dal fuoco
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Mettere aceto nelle ricette delle carne dà il gusto al mangiare.