



Kebab del Giardino

Bahçe Kebabı



750 gr. carne fresco tagliato grandezza del dado
3 cucchiaio olio d'olive
1 patata
1 carota
15 funghi
4 pepe italiane
15 cipolle piccole
1 cucchialino di sale
3 cucchiai dei piselli a satola
1 cucchialino di timo

Si arrostano olio e carne , dopo aversi arrossito la carne si aggiunge la farina e si fa girarsi per qualche minuti.

Sopra si aggiungono le cipolle piccole poi si aggiungono pepe e carote tagliate medie grandezze e si cucina per 5 - 10 minuti sul fuoco medio.

Dopo aversi aggiunto le patate si cucina per 5 minuti e poi si mette 3 bicchiere d'acqua calda .

L'ultimo si mettono il pisello a scatola e funghi tagliati e cucina ancora per 10 minuti.

Prima di togliersi dal fuoco sopra si pizzicono sale e timo.

Si lascia a riposare senza aprire il coperchio .

si fa servirsi a caldo.

Nota: Per la preparazione di questo piatto è si può prepararsi con i materiali che abbiamo pero si può prepararsi con i materiali stagionali.