



Пиратский Гювечь

Korsan Güveci



2 большие морковки
500 гр.говядины без жира (мелкими кусочками)
2 луковицы
1 большой помидор
2 зелён.перца
1 кофен.чашечка раст.масла
Соль, красный и чёрный молот.перец
2 желтка

- # Морковь очистить и порезать кольцами толщиной в пол сантиметра.
- # Взбить желток одного яйца и окунуть туда морковные колечки.
- # Бросить в кастрюлю с горячим раст.маслом, поджарить и выложить на бумажное полотенце.
- # В этом же масле поджарить лук, порезанный полукольцами. Добавить тонко порезанный зелён.перец и кусочки говядины, тушить пока мясо не станет мягким.
- # Посолить, поперчить. Добавить тёртый на тёрке помидор и поджаренные морковные колечки.
- # Потушить ещё 5 мин. и снять с огня.

Это блюдо называется Пиратский Гювеч потому, что поджаренные морковные колечки похожи на золотые монеты.