



Рараз Яхни

Papaz Yahnisi



500 гр.баранины без костей
500 гр. лука – шалот
2 стакана воды
1 кофейн.чашечка раст.масла
2 чайн.ложки соли
Пол.чайн.ложки стручков.перца
Пол.кофейн.чашечки уксуса
1 чайн.ложка тмина.

- # Налить масло в кастрюлю и добавить, порезанную на мелкие кусочки баранину.
- # Потушить пока не выпарится житкость.
- # Добавить очищенный лук-шалот (целиком).
- # Когда лук будет готов, добавить все продукты кроме тмина.
- # Залить 2 стакана воды и кипятить 15 мин.
- # Посыпать тмин и снять с огня.
- # Подавать горячим.

Уксус придаёт особый вкус мясным блюдам.