



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Баранина с Грибами

Mantarlı Kuzu



1,5 кг.баранины без костей
1 кг.грибов
4 зелён.перца
2 луковицы
8 стол.ложек раст.масла
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
1 чайн.ложка тмина
1,5 чайн.ложки соли

Баранину порезать на 8-10 частей, положить в кастрюлю, налить воды, чуть ниже уровня мяса,поварить и снять с огня,когда будет почти готово.

Грибы порезать на несколько частей, поварить 10 мин. в небольшом количестве воды с соком половины лимона. Воду слить, грибы выложить на противень средней величины.

Добавить крупно порезанные перцы и колцами лук, последним выложить отваренное мясо, посолить,поперчить.

Полить на противень 7-8 стол.ложек мяс.бульёна.

Запечь в духовке при температуре 190 гр.

Когда мясо станет поджарестым, посыпать тмин и поставить ещё на 5 мин.в духовку.Сверху полить горячего раст.масла.Подавать горячим.

Чтобы грибы не потемнели, нужно их варить в воде с лимон.соком.