



Летнее рагу

Yaz Türlüsü



350 гр. филе говядины
2 луковицы
30-35 шт. стручковой зеленой фасоли
2 картошки
2 баклажана
2 кабачка
2 шт. зеленого перца
3 помидора
0,5 стакана подслн. масла
Соль

- # Баклажаны очистить от кожуры, порезать кубиками, положить в соленую воду и оставить на 30 минут.
- # Фасоль очистить от хвостиков, порезать на 2-3 части. Кабачки и картошку порезать кубиками.
- # Лук мелко порезать, помидоры очистить от кожуры, мелко порезать.
- # Перец очистить от семечек, крупно порезать.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить лук, пассировать до золотистого цвета, добавить мясо порезанное кубиками, готовить пока испарится жидкость из мяса.
- # Затем каждые 5 минут добавлять сначала фасоль, затем перец, картофель, кабачки и баклажаны.
- # В конце добавить помидоры и соль, закрыть крышкой и готовить 30-35 минут.
- # Подавать горячим.

В этом рецепте воду добавлять не надо, будет готовиться за счет сока из помидор.