



Таш Кебабы

Tas Kebabi



1 кг. баранины (мелкими кусочками)
4 стол.ложки раст.масла
2 помидора
1 луковица
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка муки
4 стакана воды

- # Разогреть в кастрюле раст.масло, добавить мясо, когда выпариться жидкость, высыпать мелко порезанный лук.
- # Добавить томат.пасту и муку, потушить 2 минуты, положить очищенные и мелко порезанные помидоры.
- # Немного потушить, посолить и вылить 4 стакана горячей воды.
- # Варить 1 час на медленном огне.
- # Подавать горячим.

В Таш Кебаб иногда готовят с овощами, такими как морковь или картофель.