



## Садовый Кебаб

Bahçe Kebabı



750 гр.баранины ( мелкими кусочками)  
3 стол.ложки раст.масла  
1 картофель  
1 морковь  
15 грибов  
4 зелёных перца  
15 мелких луковиц  
1 чайн.ложка муки  
1 чайн.ложка соли  
3 стол.ложки консер.горошка  
1 чайн.ложка тимьяна

# Обжарить мясо на раст.масле, когда мясо поменяет цвет, добавить муки и пожарить ещё несколько минут.

# Добавить лук, порезанные морковь и перец, потушить на среднем огне ещё 5-10 минут.

# Добавить порезанный картофель, потушить 5 минут и вылить 3 стакана горячей воды.

# Добавить горошек и грибы, порезанные на несколько частей, поварить ещё 10 минут.

# Перед тем как снять с огня, посолить и посыпать тимьяном.

# Кастрюлю не надолго оставить с закрытой крышкой.

# Подавать горячим.

Это блюдо готовится с овощами по сезону. Можно добавлять любые овощи.