



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

Садовый Кебаб

Bahçe Kebabi



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 тимьяна.
- # Кастрюлю не надолго оставить с закрытой крышкой.
- # Подавать горячим.

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