



Рагу из баранины с баклажанами

Patlicanlı Kuzu Güveci



1 кг. баклажан
500 гр. филе баранины
2 средние луковицы
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
6 ст.л. растит. масла
1 стакан горячей воды
6 шт. зеленого стручкового перца
4 помидора

- # Баклажаны очистить и положить в соленую воду на 30 минут.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить мелко резаный лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить порезаное кусочками мясо. Когда мясо даст сок добавить томатную пасту и соль. Готовить пока выкипит вся жидкость.
- # Затем добавить горячую воду, довести до кипения и снять с огня.
- # Баклажаны достать из воды, обсушить, порезать на кусочки размером с палец.
- # Положить баклажаны в глиняный горшок, сверху выложить мясо.
- # Затем положить очищенный от семечек крупно резанный перец и разрезанные (на 8 частей каждый) помидоры.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить 45 минут.

Это блюдо также можно приготовить на плите.