



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

Рагу из баранины

Kork Yahnisi



1 кг. филе баранины
1 луковица
4 зубчика чеснока
2 средние картошки
1 средняя морковка
1 ч.л. тимьяна
1 ст.л. уксуса
1 ч.л. соли
1,5 стакана воды

- # Лук и чеснок мелко порубить. Картошку и морковь почистить и порезать кубиками.
- # В форму положить сначала чеснок и лук, сверху положить половину мяса, затем положить половину картошки и морковки.
- # Оставшиеся ингредиенты также положить поочереди слоями, затем посолить и посыпать тимьяном. В конце сбрызнуть водой с уксусом.
- # Форму закрыть крышкой и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.
- # Через некоторое время температуру убавить до 150 градусов и готовить 1,5-2 часа.
- # Подавать горячим.

Блюдо принадлежит Ирландской кухне. В оригинале используется шейная часть баранины.