



Бамия с виноградом

Düdüklüde Koruklu Bamya



500 гр. бамия
1 стакан кислого зеленого не спелого винограда
300 гр. филе говядины
1 луковица
3 средних помидора
3 шт. стручкового зеленого перца
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли

Плодоношки бамии отрезать так как- будто точите карандаш. Положить в чашку с водой + 1 ч.л.соли + 1 ст.л. уксуса. Оставить на 30 минут.

В сковорке в разогретом масле пассировать мелко резаный лук до золотистого цвета, добавить порезанное кусочками мясо, готовить 15 минут.

Бамию откинуть на дуршлаг, дать стечь. Если возможно поставить стекать на солнце, на 15 минут. (Этот процесс предотвратит расклейивания бамии).

В мясо добавить очищенный от семечек, порезанный перец, готовить еще несколько минут.

Затем добавить тертые на терке помидоры, тушить пока помидоры стушатся.

Добавить бамию, готовить несколько минут.

Зеленый виноград потолочь, и отжать стакан сока. Добавить в кастрюлю.

Сковорку закрыть крышкой и варить 1 минуту.

Подавать горячим.

Не спелый виноград быстро темнеет, поэтому рекомендуется отжимать сок перед использованием.