



Гювеч из говяжьего сердца

Yürek Güveci



Половина говяжьего сердца
2 луковицы
2 моркови
2 картошки
2 шт. красного перца
2 шт. стручкового перца
4 помидора
1 кофейная чашечка растит. масла
1 лавровый лист
1 ч.л. соли

- # Сердце очистить от жира, порезать кубиками.
- # Морковь почистить порезать полукольцами, картофель и помидоры порезать кубиками, лук и перец тоже порезать крупно.
- # В глиняный горшок налить масло, когда нагреется добавить морковь и лук, немного обжарить на среднем огне.
- # Затем добавить сердце, готовить пока изменит цвет, посолить. Добавить лавровый лист.
- # Сверху положить слоями картошку, перец, помидоры, посолить. Накрыть крышкой и готовить на очень медленном огне 1 час.
- # Снять с огня, дать настояться 15 минут. Подавать убрав лавровый лист.

Если лавровый лист не убрать, он придаст блюду горьковатый вкус.