



Мясное рагу

Sakızlı Yahni



1 кг. филе говядины
500 гр. лука-шалот
3 зубчика чеснока
3 кусочка высококачественной пищевой смолы
0,5 стакана растит. масла
5-6 ст.л. виноградного уксуса
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли

Мясо порезать кубиками, положить в кастрюлю (ничего не добавлять), закрыть крышкой и готовить на среднем 30 минут.

Лук почистить, пассировать целиком в масле. Затем добавить томатную пасту, измельченный чеснок, уксус и соль.

Затем выложить лук в мясо, перемешать и добавить дробленную смолу.

Добавить немного горячей воды, закрыть крышкой и готовить 20 минут.

Подавать горячим.

Рецепт принадлежит пригороду Измира Чешме.