



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

Мусакка с Баклажанами

Patlican Musakka



1 кг. баклажан
250гр.говяжьего фарша
2 средние луковицы
2 зелёных перца
1 крупный помидор
1 стол.ложка томат.пасты
1 кофейн.чашечка раст.масла
Соль

- # Баклажаны очистить от кожуры(полосками) и положить в солёную воду на 30минут.
- # Лук мелко порезать и поджарить до золотистого цвета.
- # Добавить мелко порезанные перцы ,фарш,постоянно помешивать что бы не оставалось комочков.
- # Когда выпарится мясная жидкость,добавить томат.пасту и тёртый на тёрке помидор.
- # Посолить и снять с огня.
- # Баклажаны порезать брусочками.
- # Готовый фарш с овощами немного остудить и переложить в другую посуду.
- # Баклажаны положить в кастрюлю,в которой тушился фарш.
- # Добавить готовый фарш с овощами.
- # Потушить 5 минут на среднем огне без воды,долить 1,5 стакана горячей воды и варить ещё 30-35минут.

Таким же образом можно приготовить картофель.