



## Овощное Ragu (Тюрлю)

Türlü



250 гр. баранины (мелкими кусочками)  
2 картофеля  
2 кабачка  
1 морковь  
25 стручков зелёной фасоли  
2 баклажана  
2 крупных помидора  
1 стол.ложка томат.пасты  
3 зелёных перца  
1,5 ложки соли  
2 крупные луковицы  
5 стол.ложек раст.масла  
3 стакана горячей воды

# Разогреть в кастрюле раст.масло и положить мясо. Поджарить пока не выпарится мясная жидкость.  
# Добавить порезанный полукольцами лук, когда лук станет мягким -томат.пасту.  
# Добавить фасоль, зелён.перец, мелко порезанную морковь через 5 минут- помидоры, баклажаны, картофель, кабачки, соль.  
# Немного потушить, долить 3 стакана горячей воды и готовить 35-40 минут сначало на среднем, после на медленном огне. Подавать горячим.

При приготовлении овощного рагу, нужно обратить внимание на то, что более твердые овощи готовятся дольше, поэтому их нужно ложить в первую очередь.