



Артишок на Оливк.масле

Zeytinyağlı Enginar



4 артишока
15-20 луковиц-шалот
1 стакан оливк.масла
1 крупный картофель
1 морковь
1чайн.ложка муки
1 чайн.ложка соли
Сок половины лимона
1 кубик сахара
2 стакана воды
8-10 веточек укропа

- # Морковь и картофель почистить и порезать кубиками.
- # Артишоки почистить, с помощью ложки снять внутренность, сделав лунку по середине.
- # Что бы артишоки не потемнели, полить на них лимонным соком.
- # Положить в небольшую кастрюлю.
- # Добавить воду перемешанную с мукой, почищенные луковицы-шалот, морковь и картофель.
- # Посолить, поперчить, бросить сахар и полить оливк.масла.
- # Закрыть крышкой и готовить на медленном огне 1,5 часа.
- # Остудить, подавать к столу украсив мелко рубленным укропом.

Если в данное время года артишок ещё не поспел, можно готовить с консервир.артишоком, тогда время приготовления сократится.