



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

Тас Кебаб с Пюре

Püreli Tas Kebabi



1 кг. баранины (маленькими кусочками)
2 репч.лука
2 зелёных, длинных перца
2 помидора
2 дольки чеснока
1 стол.ложка томат.пасты
Пол стакана раст.масла
2 стакана горячей воды
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Для Пюре:
6 средних картофелин
1 стакан горячего молока
1 чайн.ложка слив.масла
Пол чайн.ложки соли

Приготовить кебаб : В кастрюлю положить слив.масло и налить раст.масло, разогреть, бросить мясо и обжаривать пока не появится мясной сок.
Бросить мелко порубленный лук и чеснок, продолжать жарить.
Когда лук станет мягким, добавить перцы очищенные от семечек и порезанные на несколько кусочков, затем томатн.пасту.
Когда перцы пожелтеют, бросить порезанные кубиками помидоры, соль, чёрн.перец, залить 2 стакана горячей воды, кастрюлю закрыть крышкой и варить 1 час на медленном огне.
Приготовить пюре : Сварить картофель с кожурой, кожуру снять.Порезать на несколько частей, добавить слив.масло , соль, немного молока. Потолочь и долить молоко.
Картофельное пюре положить на серв.тарелку, в середине сделать ямку. С верху положить тас кебаб, подавать горячим.

Горячий и варёный картофель легко толочь и хорошо растворяется слив.масло.