



Гювеч

Güveç



750 гр. говядины (кусочки)
2 репч.лука
2 баклажана
2 картофеля
4 помидора
6-7 зелёных, длинных перцев
2 стол.ложки раст.масла
1 долька чеснока
1,5 чайн.ложки соли

- # С баклажанов снять кожуру(полосками) и положить в солёную воду. Лук мелко порубить, мясо порезать на маленькие кусочки. Помидоры очистить от кожуры и порезать полукольцами.
- # Перцы (без семечек), картофель и баклажаны порезать на кусочки размером как и мясо.
- # В глиняной горшок налить раст.масло, обмазать все стенки горшка. На дно положить горсть лука и толчёный чеснок.
- # Затем, слоями положить мясо, перцы, картофель, баклажан и помидоры. На каждый слой посыпать лук. Посолить.
- # Горшок закрыть крышкой, поставить на средний огонь. Когда крышка нагреетсяся, огонь убавить до минимума и готовить 2 часа.
- # Перед тем, как подать к столу, помешать.

Можно добавить приправы по вкусу (тмин, лавров.лист).