



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

---

## Артишок с мясом

Etlі Enginar



6 небольших штук артишока  
250 гр. баранины  
1 средняя луковица  
10 шт. лука-шалот  
2 шт. зеленого перца  
2 средних помидора  
6 ст. л. подсл. масла  
1 чайн. л. соли  
0,5 стакана горячей воды

# В разогретое масло добавить мелко порезанный лук и лук-шалот. Когда лук станет прозрачным, добавить мелко порезанный перец и порезанную кусочками баранину.

# Когда выкипит жидкость, добавить потертые помидоры и соль. Довести до готовности.

# Приготовленную мясную начинку выложить в тарелку, в эту же сковороду выложить очищенные артишоки в один ряд и залить мясной начинкой.

# Закрывать крышкой и на среднем огне готовить 10 минут. Затем, добавить горячую воду и готовить пока артишоки станут мягкими.

# Подавать горячим.

Время артишоков весна и начало лета.