# Гибискус в соке из кислого винограда (корук)

Koruklu Bamya

0,5 кг. гибискуса
350 гр. баранины (порезанной кусочками)
2 средние луковицы
1 ст. л. томатной пасты
2 средних помидора
2 шт. зеленого перца
1 кисайка сока выжатого из кислого винограда
1 ч. л. соли
8 ст. л. подслн. масла

# Лук мелко порезать, положить в кастрюлю и обжарить до прозрачности в 8 ст. л. подслн. масла.
# Добавить мясо баранины. Готовить пока вся вода выкипит.
# Затем добавить мелко порезанный перец, томатную пасту и соль. Когда перец поджарится добавить тертые на терке помидоры.
# Через 5 минут добавить очищенный помытый гибискус, перемешать, закрыть крышкой. Готовить 20 минут на среднем огне.
# В это время отжать сок из кислого винограда и процедить.
# По истечении времени, вылить сок в гибискуск, перемешать, убавить огонь и готовить еще 20 минут.
# Снять с огня, подавать через 5 минут после приготовления.

Коруком называют не спелый виноград. Это блюдо одно из любимых блюд жителей Эгейского региона.

© ml.md (русский) рецепт #: 996 | название рецепта: Гибискус в соке из кислого винограда (корук) | история: 24.04.2024 - 21:18