

Баранина с помидорами

Автор: Мухаббат
12.09.2012 07:47 -



Фирменная баранина Владимира Хотиненко, знаменитого российского режиссёра, сценариста и актёра. По его словам, он обожает готовить мясо, а особенно баранину. По сути это классический рецепт из азербайджанской кухни, но он его немного изменил. Мясо действительно получается сочным, вкусным и фантастически нежным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баранина с помидорами

Автор: Мухаббат
12.09.2012 07:47 -

800 граммов баранины

10 средних помидоров

3-4 головки репчатого лука

1-2 ст.л. оливкового масла

соль

много разнообразной зелени (кинза, петрушка, райхон/базилик)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баранина с помидорами

Автор: Мухаббат
12.09.2012 07:47 -

Свежее мясо нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Варить до полуготовности. Вынуть мясо, а бульон оставить, он еще пригодится.

Помидоры вымыть и крупно нарезать. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень вымыть и измельчить.

Поставить сковороду на средний огонь, налить масло и обжарить мясо вместе с луком до румяности. Добавить помидоры и обжаривать всё вместе около часа на медленном огне, периодически добавляя бульон. Затем выложить нарезанную зелень, посолить. Через пять минут выключить огонь.

Подавать мясо горячим.

{comments on}