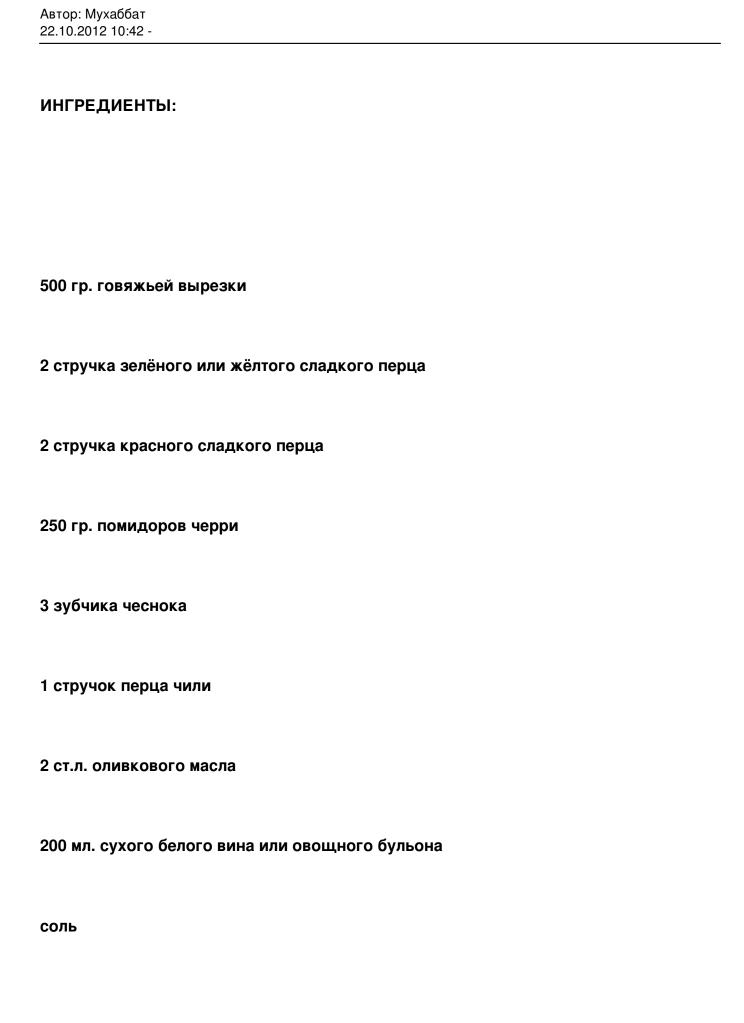
Автор: Мухаббат 22.10.2012 10:42 -



Классическое французское рагу (ragoût, ragoûter□ — «возбуждать аппетит»)□ — это горячее блюдо из□ небольших кусочков вначале обжаренного мяса или дичи, а□ затем тушеного, зачастую с□ большим количеством соуса. В□ современной кухне особых правил приготовления рагу нет, поэтому можно смело экспериментировать с составляющими. Предлагаемое мной рагу получается сочным, сытным и пикантным, а процесс приготовления не займёт много времени.

Мясное рагу со сладким перцем и помидорами черри



Мясное рагу со сладким перцем и помидорами черри

Автор: Мухаббат 22.10.2012 10:42 -
молотый чёрный перец
несколько веточек базилика
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать полосками.
У сладкого перца удалить плодоножки и семена, вымыть и нарезать соломкой.
Помидоры черри вымыть и разрезать напополам.
Перец чили и чеснок измельчить. Базилик вымыть и отделить листочки.

Мясное рагу со сладким перцем и помидорами черри

