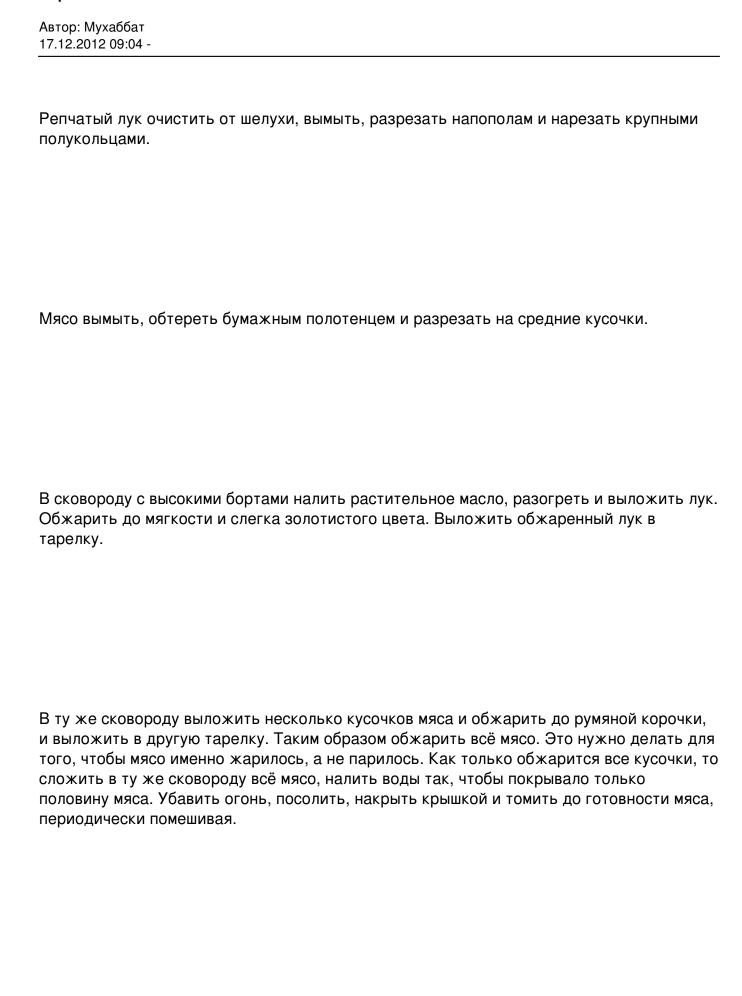


Айва — близкая родственница яблок и груш, но в отличие от них, в сыром виде айва малосъедобная. Но когда айва подвергается тепловой обработки, то её твёрдая, кислая мякоть становится мягкой и сладкой. Из айвы варится не только варенье, но ещё она отлично сочетается с мясом. Это блюдо получается нежным, ароматным и пряным. Айва пропитывается мясным соком, получается безумно вкусно.

Автор: Мухаббат 17.12.2012 09:04 -
ингредиенты:
4 vz. 6anavvvvv
1 кг. баранины
2 средние головки репчатого лука
2 айвы
50 мл. растительного масла
соль
0.5
0,5 ч.л. молотого мускатного ореха
приготовление:



Автор: Мухаббат 17.12.2012 09:04 -

Айву хорошо вымыть, разрезать напополам, удалить сердцевину и нарезать крупными дольками. Добавить айву к мясу, перемешать, и готовить минут 10. Затем добавить обжаренный лук и мускатный орех, перемешать и томить ещё минут 5. Выключить огонь, накрыть крышкой и дать настояться ещё некоторое время.

Подавать блюдо горячим.



Автор: Мухаббат 17.12.2012 09:04 -

{jcomments on}