

Бозартма из баранины

Ингредиенты

- Баранина - 600 г жирная
- Репчатый лук - 4 шт
- Помидоры - 5 шт
- Кинза - 1 ст.л измельченная
- Петрушка - 1 ст.л измельченная
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Нарежьте баранину небольшими кусками и залейте холодной водой так, чтобы она полностью покрыла мясо. Доведите до кипения, снимите пену и варите полтора часа. Время от времени снимайте пену, а также жир (жир сохраните).

2

Достаньте шумовкой мясо, бульон процедите. На жире, снятом с бульона, обжаривайте мясо вместе с нашинкованным луком, пока лук не станет золотистым. Добавьте в сковороду мелко нарезанные помидоры и тушите еще 20 минут.

3

Переложите мясо с овощами в кастрюлю. Залейте все бульоном, посолите, поперчите, всыпьте зелень и дайте еще раз закипеть. Снимите с огня, дайте постоять минут 5 под крышкой и подавайте.

Приятного вам аппетита :)