

Азу по-татарски



Ингредиенты:

кони́на - 400г
масло топленое - 1.5 ст. л.
помидоры - 1-2 шт.
огурцы соленые - 1 шт.
картофель - 3 шт.
лук репчатый - 1 шт.
чеснок - 1 зубчик.
перец черный молотый - по вкусу
зелень - по вкусу
соль.

Приготовление:

Молодую конину нарезают брусочками шириной 2 см и длиной 4 см. Обжаривают на сильно разогретой сковороде, складывают в кастрюлю, солят и перчат, кладут обжаренный нашинкованный репчатый лук и томат-пюре или помидоры. Вливают бульон и кипятят 25-30 мин.

Картофель, нарезанный крупными ломтями или кубиками, обжаривают до полуготовности, кладут в кастрюлю с мясом, добавляют мелко нашинкованные и спассерованные соленые огурцы и тушат до готовности. Подают, посыпав рубленым чесноком и зеленью.

Источник: www.gotovim.ru