

Рагу из конины с баклажанами



Ингредиенты:

мясо говядины 500 г

сметана 10% 250 г

чеснок 15 г

лук-порей 150 г

баклажаны 500 г

соль 5 г

перец черный молотый 2 г

укроп

Приготовление:

Мясо конины нарезать небольшими кусочками (2*2*2 см) и сложить в форму для запекания. Чеснок очистить и размять в ступке с солью и перцем. Залить мясо сметаной, добавить чеснок - все перемешать. Я накрывала форму фольгой и ставила в холодильник мариноваться на 2-3 часа.

Баклажаны нарезаем крупными кусками, примерно как мясо - складываем в дуршлаг, солим. Оставляем на несколько минут, потом промываем. Лук-порей нарезаем кольцами. Все складываем к мясу и тщательно перемешиваем. Накрываем опять фольгой сверху и ставим в разогретую до 200 градусов духовку на 2 часа.

Через 2 часа выключаем духовку и оставляем в закрытой духовке минут на 40. Вид получился не очень веселый, но если при подаче присыпать укропчиком и украсить

свежими овощами, то получается очень весело :) На вкус мясо похоже на говядину, но более сладкое.

Вместо баклажанов можно положить в рагу болгарский перец, картошку и морковь.

Источник: www.edimdoma.ru