

Андреев Саша. Группа №5
Овощное рагу с мясом

  	<p>ИНГРИДИЕНТЫ</p> <ul style="list-style-type: none">- мясо говядины- картофель- морковь- лук репчатый- болгарский перец- помидоры/томат. паста- капуста свежая- чеснок- зелень /петрушка, укроп/- специи /соль, перец, лавровый лист/ <p>мясо, овощи нарезать небольшими кубиками, болгарский перец и капусту соломкой,</p>
 	<p>наливаем в казан немного растительного масла и опускаем кусочки говядины, ставим на разогретую плиту и небольшое количество времени (минут 10) обжариваем до золотистого цвета.</p> <p>к обжаренным кусочкам мяса добавляем овощи - репчатый лук, морковь, болгарский перец, чеснок - немного солим и тушим все под закрытой крышкой минут 15 (овощи дадут сок).</p>
 	<p>начинаем отправлять в казан все остальные ингредиенты - нашинкованную капусту, картофель, помидоры, лавровый лист, перец горошек.</p> <p>все ингредиенты перемешиваем, подсаливаем, добавляем немного воды, закрываем крышкой, делаем медленный огонь, тушим еще 20 мин.</p> <p>затем выключаем огонь, добавляем зелень, даем готовому блюду некоторое время настояться. Раскладываем на порции.</p>



К готовому блюду можно подавать соленые огурцы, квашеную капусту, хлеб.

Общее время приготовления блюда 45 мин.

Приятного аппетита!!!