



Азу по-татарски

Ингредиенты

- конина - 2 кг,
- картофель - 10-12 шт.,
- лук репчатый - 2-3 шт.,
- огурцы солёные - 3 шт.,
- томатная паста - 2,5 ст. ложки,
- чеснок - 4 зубчика,
- перец чили - 1 шт.,
- зелень кинзы - 50 г,
- мясной бульон - 500 мл,
- масло топлёное - 100 г,
- соль - 2 ч. ложки,
- перец чёрный молотый - 2-3 щепотки.

Приготовление

1. Мякоть конины обмыть, обсушить, нарезать небольшими длинными кусочками.
2. Репчатый лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами.
3. Растопить на сковороде треть топлёного масла.
4. Выложить мясо на сковороду и обжарить до румяной корочки на сильном огне, помешивая.
5. Выложить обжаренное мясо в казан.
6. На сковороду добавить ещё треть топлёного масла и обжарить на нём лук до золотистого цвета.
7. Обжаренный лук отправить в казан к мясу.
8. Залить мясо бульоном, добавить томатную пасту, соль и молотый чёрный перец.
9. Поставить казан на огонь, довести содержимое до кипения и уменьшить огонь.
10. Тушить азу 1,5-2 часа на небольшом огне до мягкости мяса.
11. Огурцы нарезать тонкими длинными полосками.
12. Картофель помыть, очистить, снова помыть, нарезать брусочками.
13. Огурцы спассеровать на сковороде с небольшим количеством топлёного масла.
14. Картофель обжарить до полуготовности на оставшемся топлёном масле.
15. Подготовленные картофель и огурцы положить в казан к мясу и тушить всё вместе 20-30 минут.
16. Зелень кинзы замочить в воде, затем промыть проточной водой и мелко нарезать.
17. Чеснок очистить, ополоснуть и мелко нарезать или пропустить через пресс.
18. Перец чили помыть, разрезать, удалить семена и плодоножку, мякоть мелко нарезать.
19. Смешать кинзу, чеснок и перец чили.
20. Перемешать и посыпать этой смесью азу на тарелке.

