

---

# Mjutjadż am z mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1989 razy.

Kuchnia kaukaska.

## SKŁADNIKI:

- \* 500 g mięsa z karkówki jagnięcia
- \* 100 g drobnej białej fasolki
- \* 400 g dyni
- \* 2 cebule
- \* 2 łyżki masła
- \* 1 łyżka przecieru pomidorowego
- \* szczypta cynamonu
- \* sól, pieprz
- \* duży pęczek koperku
- \* 2 płaskie łyżeczki cukru

Fasolkę namoczyć na 5-6 godzin. Następnie podgotować tak, aby była miękka. Umyte mięso pokroić na porcje i obsmażyć na tłuszczu w rondlu. Dodać pokrojoną w plasterki cebulę, oprószyć solą i pieprzem, podlać wodą. Przykryć i dusić na wolnym ogniu. Dynię obrać, umyć, pokroić w kostkę. Wrzucić razem z fasolką do mięsa. Dodać rozprowadzoną wodą przecier pomidorowy, cynamon i cukier. Dusić do miękkości. Przed podaniem posypać drobno posiekanym koperkiem.