

Приготовление азу требует много времени, но оно того стоит, поверьте!



Ингредиенты:

Для приготовления азу вам потребуется: 800 гр. мякоти говядины, 100 гр. масла топленого (можно животного топленого жира), 100 гр. томатного пюре, 200 гр. лука, 30 гр. муки, 200 гр. свежих помидоров, 150 гр. соленых огурцов, 500 гр. картофеля, 5 зубчиков чеснока, специи, соль, перец по вкусу. Время приготовления составляет 1 час

20 минут, из указанного количества ингредиентов у меня получилось 5 порций.



Пошаговое приготовление:

1. Мякоть говядины нарежьте брусочками.



2. Посолите, поперчите и обжарьте на масле (или жире) 15 минут.



3. Разведите шизгом мяндым бульоне



4. Обжарьте мелко нарезанный лук.



56. Добавьте 500 мл воды, специи, тонкую соломку, нарезанные огурцы и продолжайте



все овощи на 20 минут в плите с закрытой крышкой и



продолжайте готовить на среднем огне в течение 10 минут. Если вы хотите сделать азу более густым, добавьте немного муки. Спасибо за рецепты!