



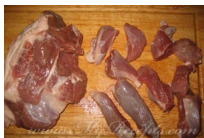
На первый взгляд - это обычная картошка с мясом, но изюминкой этого блюда являются соленые огурцы, баранина и конечно же, восточные специи.

### Ингредиенты:

- баранина или говядина - 600 г
- картофель - 4-5 шт.
- репчатый лук - 3-4 шт.
- соленые огурцы - 2-3 шт.
- бульон или вода - 1 ст.
- масло сливочное или растительное - 2-3 ст.л.
- томатная паста - 2 ст.л.
- соль, перец - по вкусу
- чеснок - 2-3 зубчика
- зелень (кинза, петрушка)
- лавровый лист - 2-3 шт.
- зира (кумин) и др. специи - по вкусу

### Приготовление:

Для этого блюда можно использовать и баранину, и говядину. Мясо нарезать продолговатыми кусочками, примерно 2x4 см.



В кастрюлю с толстым дном или казан насыпать около 1 ч.л. зиры, немного прокалить.



Затем влить сливочное или растительное масло - 1-2 ст.л. и обжарить на нем мясо.



Добавить лук нарезать небольшими кубиками



и добавить к мясу, немного обжарить.



Добавить картофель (бульвак), нарезанный кубиками, и чеснок, мелко нашинкованный. При



готовке картофель нарезать достаточно крупно и обжарить на сковороде с растительным



маслом. Картофель нарезать мелкой соломкой



и добавить к картофелю - немного тушить, чтобы пустили сок.



Затем добавить соль, перец, лавровый лист - перемешать.



Готовое "Азу по-татарски" посыпать и украсить зеленью.



Подготовка: 15 минут. Приготовление: 40 минут.