Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Свинина, тушеная с овощами

21 июля 2012 16:15 · https://open-cook.ru/recipes/svinina-tushenaya-s-ovoschami



Чем полакомиться уставшему мужчине в летний дождливый вечер? Мясом и овощами, конечно =)

На 4 порции:

- 0,5 кг картофеля
- 1 морковка
- 2 помидора
- 1 зеленый перец
- 1/2 красного острого перца
- 3 маленьких или 1 большая луковица

- 400 гр свинины
- пучок петрушки
- 3 ст.л. растительного масла
- 2/3 стакана воды

Овощи чистим и моем:



Мясо нарезаем небольшими кубиками:



Разогреваем масло в кастрюле на среднем огне и обжариваем на нем мясо, постоянно помешивая:



Картофель нарезаем дольками:



Добавляем его в кастрюлю, когда мясо потеряет свой розовый цвет. Обжариваем все, постоянно помешивая:



Морковь нарезаем под углом тонкими ломтиками, лук – кольцами, перец – кубиками:



Отправляем их в кастрюлю, когда картошка дойдет до полуготовности:



Добавляем воду, накрываем крышкой и тушим до мягкости овощей, помешивая.

Помидор нарезаем небольшими кусочками, а красный перец колечками:





Добавляем помидоры и острый перец в кастрюлю, когда овощи станут мягкими, тушим 5-7 минут, помешивая, под закрытой крышкой:



Добавляем мелко рубленную петрушку, оставив немножко для украшения, соль и перец по вкусу и тушим еще минутку:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 6

Анастасия # 18:53 24.10.2012

Мне кажется, это должно быть божественно!)) Обязательно в скором времени приготовлю и о результате сообщу.)

Юлия # 13:41 18.06.2017

Когда солить и перчить?

> **Анна Нечаева** # 13:58 18.06.2017
>
> Спасибо, дописала рецепт. Солить и перчить лучше в конце при добавлении петрушки.

игорь # 21:30 10.03.2019

А чеснок не пробовали добавлять? Должно быть интересно в этоом сочетании продуктов. Я сам не рискую, столько возни, и вдруг всё невкусно. А этот рецепт я оценил и колеги тоже.Спасиб



Анна Нечаева # 21:49 10.04.2019

Рада, что вам понравилось :)
С чесноком пробовала, я вообще его всюду кладу, но здесь и без него хорошо.



Гость # 14:24 15.09.2022

Прочитала рецепт. Сейчас готовлю. Запах стоит божественный.