



Басма

Великолепное узбекское блюдо, готовится в казане из большого количества мяса и овощей, которые распределяются слоями.

- Курдючное сало - 150 гр.
- Баранина с косточками - 1 кг.
- Говядина (мякоть) - 1,5 кг.
- Лук - 1 кг.
- Морковь - 0,5 кг.
- Помидоры - 5-7 штук.
- Баклажаны - 1-2 шт.
- Картошка (желательно использовать мелкие клубни) - 0,5 кг.
- Чеснок - 3 головки
- Жгучий перчик - 2 шт.
- Болгарский перец - 4 шт.
- Капуста - 1 небольшой кочан.
- Базилик, укроп, петрушка, кинза - по 1 пучку
- Соль, черный перец, зирра, кориандр, прованские травы, хмели-сунели, молотая паприка, сушеный томат - по вкусу



В приготовленный казан сначала укладываем баранину на кости, затем мякоть говядины. Хорошо солим, нужно посыпать специями, кориандром и зирой.

После этого на мясо слоями укладываем заранее нарезанные желательно кольцами: лук, помидоры, морковь и картофель.

После этого кладем чеснок, зелень, перец, посыпаем все это солью, сверху весь этот состав закрывается листьями капусты.

Казан закрываем так, чтобы пар из него не выходил. До того, как блюдо закипит, оно готовится на среднем огне, после этого переводим его на слабый и еще держим около часа.

На большую тарелку сначала кладем капустные листья, а затем все, что есть в казане, в обратном порядке. Бульон, который останется, подают отдельно, он, кстати, очень вкусный.

Одним из вариантов приготовления этого блюда является готовка в горшочках, поставленных в духовку, отверстия в горшочках заклеивают тестом.

