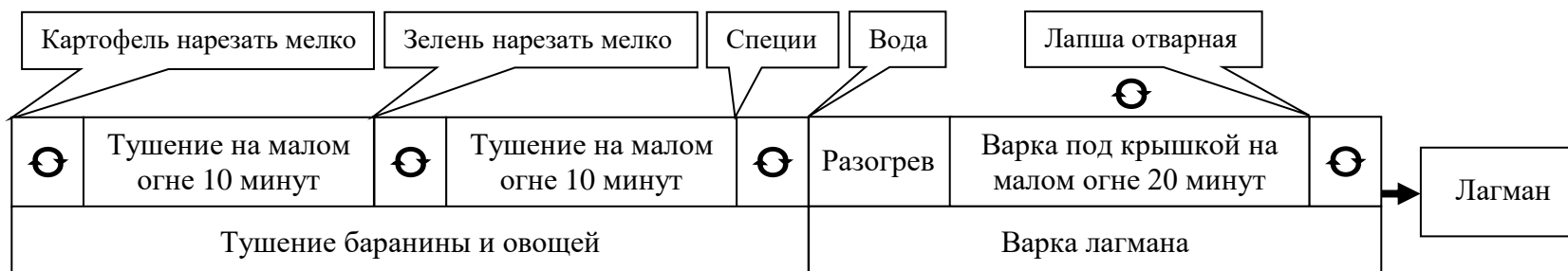


Лагман по-трошковски (Быков Ю.В. - 2022)



☉ - перемешать

1. Баранина – 1,5 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 2 кг
4. Перец зелёный – 4-5 шт.
5. Морковь – 1-2 шт.
6. Помидоры – 700-800 г
7. Чеснок – 10 зубчиков
8. Зелень укропа – 1 пучок
9. Зелень петрушки – 1 пучок
10. Перец красный жгучий – 1 ч. ложка
11. Куркума – 1 ч. ложка
12. Соль – 1 ст. ложка с горкой
13. Вода – 2-3 л



Лагман по-трошковски



1. Казан ставим на огонь, наливаем растительное масло, нагреваем до кипения. Кладём баранину в казан, обжариваем на сильном огне до появления корочки, а затем тушим мясо на малом огне



2. Нарезаем перец зелёный и кладём в казан



3. Перемешиваем содержимое казана. Тушим на малом огне.



4. Нарезаем лук репчатый и кладём в казан



5. Перемешиваем содержимое казана. Тушим на малом огне.



6. Нарезам морковь и кладём в казан.



7. Перемешиваем содержимое казана. Тушим на малом огне.



8. Нарезам помидоры красные и кладём в казан.

Лагман по-трошковски



9. Перемешиваем содержимое казана. Тушим на малом огне.



10. Нарезам картофель и кладём в казан.



11. Перемешиваем содержимое казана. Тушим на малом огне.



12. Нарезаем зелень петрушки, и укропа, кладём в казан



13. Кладём специи в казан: соль, перец красный жгучий, куркуму, чеснок и лист лавровый. Доливаем воды, доводим до кипения. Тушим на малом огне



14. Кладём предварительно отваренную в подсоленной воде лапшу в казан. Тушим на малом огне под крышкой



15. Перемешиваем. Лагман готов