Хашлама пикантная

(в честь Темика)

Состав:

1 кг мяса (говядины или баранины)

1 кг картошки

3 шт  баклажан(среднего размера)

3 шт болгарского перцев(среднего размера)

3 шт помидоров (среднего размера)

100 гр укропа (можно сушеного)

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и картошку, отварить так же, как и в  рецепте с

хашламой. Отдельно, на костре или на рассекателе спечь баклажаны, перец и помидоры Очистить их от обгорелой кожуры  и хвостиков с семенами в случае с перцем. Разрезать на 2-4 части вдоль и поместить прямо сверху поочередно Это блюдо, рекомендую варить в плоской посуде или перенести его перед тем, как выложите на них баклажаны, перец и помидоры. Довести на среднем огне смесь до кипения  и снять с огня. Когда будете подавать, украсить мелко нарезанным укропом. Приятного аппетита. Вы не представляете, как эта маленькая деталь, приготовления овощей на костре, меняет весь вкус придает пикантность нашему блюду. Оно просто пропитывается

запахом костра.