Пити (густой суп из баранины)

Состав:

 5-6 литров воды

1 кг мяса

2 шт лука (средней величины)

0,5 кг нут (с ухой)

0,75 кг картошки

1 б или 1 ст помидоры в собственном соку

2-3 ст. л. Алычи сушенной

1 ч. л куркумы

1 ст. л сушеной мяты

имбирь по вкусу

Соль и перец по вкусу

100 гр петрушки

100 гр укропа

100 гр кукурузного масла

Этот обед, принято подавать в горшочках и готовить в

печи. Я предлагаю следующую схему. В начале, практически все, что надо отварить, отварить по- отдельности, а после собрать порционно в горшках, прикрыть их или крышкой, если она есть,или просто фольгой и поставить в печь протомиться вместе. При подаче на стол посыпать свежей зеленью.  И так,

не надо забывать, что нут, тоже относится к бобовым растениям и Вам его надо предварительно замочить (читать подробно в фасолевом паштете). После чего в отдельной кастрюле поставить варить. Практически одновременно,нарезать кусками мясо, залить крутым кипятком, как описывалось в вышеизложенном  тексте

и поставить варить до 80-85% готовности.  Картошку можно поставить на пол часа позже, чем мясо тоже в отдельной кастрюле.  На сковороду налить масло, нарезать мелко лук и начать его жарить,до получения золотистого цвета. После чего положить туда помидоры в собственном соку, довести до кипения, снять с огня и все остальные ингредиенты т. е. сушеную алычу, куркуму, сушеную мяту  имбирь,перемешать с луком и помидорами. Можно начать формовать в горшочки. Хочу сказать, что вы должны заранее знать на какое количество порций вы рассчитываете его поделить, это будет означать, что у Вас должно хватить кусочков мяса и картошки на каждый горшочек. Равномерно распределяете мясо, картошку и нут по горшочкам. После чего смешиваете все жидкости (от мяса, картошки и нута) с смесью  жареного лука, помидор и специей и так- же равномерно распределяете по горшочкам. Закрываете горшочки и ставите в печь на 10-15 минут. Снимаете, посыпаете зеленью и можно подавать.