

# Тушёная баранина с овощами "Сукулент"



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- стручковая фасоль - 400 г;
- кабачок - 1 шт;
- картофель - 4 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- Любимые специи, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину кубиками (не мелкими), солим, перчим и обжариваем 20 минут;
3. Нарезаем картофель (на 4 части), солим, добавляем его к мясу.
4. Заливаем пол стакана воды и готовим ещё 20 минут (на сильном огне).
5. Добавляем стручковую фасоль.
6. Добавляем нарезанный полукружочками кабачок.
7. Добавляем истолчённый чеснок.
8. Добавляем томатную пасту, перчим и тушим ещё 10 минут.
9. Добавляем мелко порубленную петрушку. Солим, добавляем любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.