

# Мясо, жаренное по-памирски

*800-900 г баранины, 200 г моркови, 50 г томата-пюре, 200 г репчатого лука, 50 г зелени, специи, соль.*

Мякоть баранины нарезать на кусочки и обжарить до образования румяной корочки.

Положить к мясу мелко нашинкованный репчатый лук, морковь, нарезанную кубиками, и продолжать жарить 5-6 минут. Затем добавить томат-пюре и довести блюдо до готовности.

Подавать, посыпав рубленой зеленью.