

Баранина, тушеная с курагой

На 5-6 порций: 500 г баранины, 3 луковицы, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 ст. ложки томатного пюре или дольки помидоров, 2/3 стакана кураги, перец, соль, зелень.

Баранину нарезать небольшими кусками и варить в соленой воде, снимая пену, до готовности.

Мясо вынуть, обжарить на сковороде с маслом, уложить в кастрюлю. Добавить нашинкованный поджаренный с маслом лук, томатное пюре, немного перца, замоченную курагу, чуть-чуть бульона. Посолить и тушить до готовности.

Подать вместе с неострым соусом и курагой. Украсить помидорами и зеленью.