

Кебаб из телятины по- константинопольски

200 г телятины, 20 г репчатого лука, по 30 г молока и томатного сока, 20 г белого вина, 10 г муки, 80 г воды, 200 г баклажанов, 5 г зелени, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Телятину нарезать и обжарить в масле, пассеровать в том же масле мелко нарезанный репчатый лук, половину муки и томатный сок, а затем, добавив вино, тёплую воду и зелень, варить мясо до мягкости, посолив и поперчив его по вкусу.

Баклажаны запечь на сильном огне, очистить и растереть деревянным пестиком в пюре.

Отпассеровать оставшуюся муку, добавить пюре из баклажан, подрумянить его, посолить, залить молоком и хорошо перемешать.

Кебаб гарнировать пюре из баклажан, разложив его в виде кольца.