

Национальное
блюдо
Болгарии
«Гювеч»

Гювеч – это что?

На ежегодном школьном конкурсе "Дружба народов" у нашего класса появилась возможность представить такую страну, как Болгария. Наша семья решила приготовить на ужин национальное болгарское блюдо - гювеч. Гювечем в Болгарии называют блюдо из тушеных в горшочках мяса и овощей. Считается, что в балканскую кухню это блюдо попало из турецкой культуры. В древние времена разновидностью гювеча была яхния, которую готовили в печи из похожих ингредиентов. Блюдо получило свое название от горшочка из огнеупорной глины, который болгары именуют «гювеч». Такие горшочки продаются во всех болгарских магазинах посуды. Они бывают простыми и расписными.



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

Для этого мы взяли такие ингредиенты, как:

- Картофель
- Мясо (свинина)
- Морковь
- Баклажан
- Перец
- Помидор
- Чеснок
- Лук
- Специи
- Соль



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

1. Все ингредиенты мы нарезаем кубиками.



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

2. Далее обжариваем лук, чеснок и морковь.



3. Затем выкладываем все продукты в горшочки, сначала мясо, а потом все остальное. Добавляем специи.



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

4. На блендере делаем соус из помидор и сметаны и заливаем его в горшочки.



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

5. Разогреваем духовку до 200 градусов, и ставим наш гювеч готовиться на 1 час.



ГОТОВИМ ГЮВЕЧ

А теперь готов наш ужин!

Приятного аппетита!

