

# Khoresht

# Bademjan

## Khoresht Bademjan

### Ingrediente :

1 ceapa mare sau doua mai mici, 400 g carne de vaca, 2 linguri pasta de rosii, 2-3 vinete mijlocii, 3-4 rosii mijlocii, bine coapte, o cana mare orez basmati, o lingurita curcuma, optional: un pumn boabe de struguri acri verzi

### Preparare :

Se incinge ulei intr-o oala incapatoare. Se taie marunt ceapa si se prajeste pina cind schimba culoarea. Se adauga curcuma, carnea taiata ca pentru gulas. Cind curcuma incepe sa isi schimbe culoarea si carnea s-a prajit usor pe toate partile se adauga pasta de rosii. Se mai lasa 5 minute sa se prajeasca. Se toarna un litru de apa si se acopera. Se reduce focul la mediu. Se cojesc vinetele si se taie fiecare in 2-3 felii pe lung. Se incinge ulei putin intr-o cratita si se frig la foc rapid fellile de vinete. Se scot si se prajesc in acelasi ulei si boabele de struguri 2-3 minute. Se cojesc rosiile si se taie in jumutati. Cind carnea este fiarta (daca e nevoie, se mai adauga apa), se adauga vinetele, rosiile si strugurii. Se mai lasa sa fiarba pina cind vinetele sint fierte, cam 25-30 minute. Se fierbe apa intr-un alt vas, se adauga orezul spalat, sare. Se fierbe acoperit, la foc mediu, pina cind orezul se inmoaie putin. Se scurge orezul de apa. Se pune din nou pe foc, impreuna cu un sfert pahar apa si 2-3 linguri ulei. Se da focul la foarte mic si se acopera capacul pe dinauntru cu un prosop de hirtie, pentru ca vaporii sa

nu iasa din oala. Se lasa sa fiarba asa inca 30-45 minute. Se serveste orezul alaturi de mincarea de carne.