


Овощное рагу со свининой

 40-45 минут

Вам понадобится

Свинина	200 г
Картофель	250 г
Морковь	80 г
Перец болгарский	80 г
Баклажан	80 г
Цукини	80 г
Масло растительное	15 мл
Зелень	5 г
Чеснок	5 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1 Свинину и овощи нарезать крупными кубиками. Зелень и чеснок измельчить. Смешать все продукты, кроме зелени.
- 2 Выложить ингредиенты в форму. Накрыть ее листом фольги, подвернуть края.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 28-30 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с рагу. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 4 В готовое рагу добавить зелень.

Овощное рагу со свиной