

## Овощное рагу с мясом

### Вам понадобится

Свинина (шея)	650 г
Баклажаны	550 г
Картофель	500 г
Помидоры	350 г
Морковь	250 г
Перец болгарский	220 г
Зелень	15 г
Чеснок	10 г
Масло растительное	80 мл
Соль, специи	по вкусу

### Дополнительный посуда

Форма для выпечки 34x22x6 см

### Приготовление

1

Мясо нарезать кубиками по 2-3 см. Зелень и чеснок измельчить. Все овощи нарезать кубиками по 2 см. В отдельную емкость выложить мясо, картофель, перец, баклажаны, морковь и чеснок, добавить масло, соль и специи, тщательно перемешать.

- 2 Выложить рагу в форму для выпечки, установить форму на решетку на нижний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180°C, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 4 По истечении времени приготовления добавить в рагу помидоры и зелень, перемешать. Добавить еще 30 минут и готовить при тех же условиях.

## Овощное рагу с мясом