



### **AzÉnPiacom csapat**

(Debreczeny Balázs, Rátz Balázs, Hehl Balázs, Kemény Szabolcs, Kocsis Gábor, Kurucz Péter, Vojtkó Péter)

### **Friss zöldséges kecskeragu (Kuzu Güveç)**

A török pörkölt-alap úgy készül, hogy olajban sok hagymát pirítanak, aztán salca-t (szalcsa) tesznek bele, ami egy nagyon sűrű, sótlan paradicsom püré (domates).

Napon szárítják hozzá a paradicsomot és házilag sűrítik. Van édes (tatli) és erős (aci).

Porpaprikát nem használnak! Az ételek piros színe a szárított paradicsomtól van.

Etyek környéki termelőinktől szereztük be a kecske-gidát, melynek élő súlya 24 kg volt és "halal" metódusnak megfelelően vágtuk le előző este.

12,5 kg csontos hús lett belőle.

#### Alapanyagok:

10 kg friss csontos kecske-hús (guvecsecsre vágva)

2kg vöröshagyma

4db cukkini

4db padlizsán

400gr zöldbab (friss vagy fagyasztott)

250gr okra (friss vagy fagyasztott)

250gr szárított paradicsom

4ek olaj

só

őrölt koriander

őrölt római kömény

#### Elkészítése:

Olajon lepirítjuk/karamelizáljuk a rusztikusra vágott vöröshagymát.

Szalcsat rákanalazzuk, kicsit lekapatjuk.

Darabolt húst ráhelyezzük, kicsit pirítjuk, vízzel felöntjük, sózzuk, fűszerezük, apróra vágott aszalt paradicsomot bele tesszük.

Közepes tűzön 1,5-2 órát fedő alatt főzzük.

Párhuzamosan olajon (wokban vagy másik bográcsban) kockázott padlizsánt és cukkinit lepirítjuk.

Amikor a pörkölt kész, fedőt levesszük, ízlés szerint után-fűszerezük és a friss és pirított zöldségeket belefőzzük. kb. 15 perc múlva tálaljuk.

Fontos, hogy a zöldségek reszek maradjanak.

Pitakenyérrel, vagy tortilla-lappal tálaljuk.