

Король осені

*Карячка Юрій
Олександрович,
водій відділу освіти,
молоді, спорту,
культури, туризму та
релігії Дубовиківської
сільської ради,
Синельниківський район,
с. Миколаївка.*



Рецепт страви:

Для приготування даної страви нам знадобиться:

- Гарбуз харчовий
- Картопля
- М'ясо свинина
- Морква
- Цибуля
- Гриби
- Олія
- Сіль
- Перець чорний мелений
- 150 г води

Підготовлені овочі: картоплю, моркву, цибулю, гриби очистити та нарізати кубиком. М'ясо також нарізати кубиком. Гарбуз очищаємо від насіння та м'якоті зберігаючи його форму.

Всі елементи страви окремо обсмажити на олії до золотистого кольору, потім з'єднуємо всі компоненти та викладаємо в гарбуз додаємо сіль, перець 150 г води та запікаємо 25-30 хвилин при температурі 180°C.