Лагман - узбекский густой суп - простое в приготовление аппетитное блюдо Нам понадобиться: - Говядина или баранина - 0,5 кг. - Тонкая длинная лапша или спагетти - 0,5 кг. - Лук репчатый - две шт. - Морковь - две шт. - Картофель две шт. - Перец сладкий болгарский. - Чеснок - три зубчика - Зелень на ваш вкус - Черный молотый перец - Красный перец (паприка) - Растительное масло - Соль Готовка лагмана может показаться мудреной только на первый взгляд, это очень простое (до примитива) в приготовление блюдо. Особенно, если не готовить домашнюю лапшу. Поищите, найдете в продаже хорошую лапшу, сейчас в магазинах чего только нет. Как всегда сначала нам нужен кипяток. Нарезаем мясо маленькими кусочками. Лук репчатый нашинковать. Морковь и картофель нарезаем кубиками. Чеснок мелко порубить. Перец сладкий можно нарезать прямо с зернышками. В кастрюлю или казан наливаем растительное масло, обжариваем до готовности мясо. К обжаренному мясу добавляем лук, перемешиваем и слегка обжариваем. Кладем в кастрюлю картофель, морковь, перец, чеснок и также все обжариваем, постоянно помешивая. Затем заливаем кипятком настолько, чтобы вода покрыла овощи. Солим, перчим и варим на медленном огне до полной готовности. Лапшу отвариваем в большом количестве посоленной воды (понятно, что сразу берем кипяток) и откидываем на дуршлаг. Кстати, лапшу не ломаем, а варим целиком. В глубокие тарелки накладываем порцию лапши и заливаем подливой, доливаем по желанию бульон. Сверху посыпаем мелко рубленой зеленью. Кто уже пробовал, знает, что лагман – это очень вкусно!

