**Казан-кабоб: картошка с мясом или радость для живота!**

Кто не любит мясо, тот просто его не распробовал: сочное да прожаренное, приготовленное по лучшим поварским традициям! Тем более, если это не просто **шашлык из свинины или мясо в духовке**, а дивный казан-кабоб и настоящий «шашлык в казане».

Дивное, вкусное, тающее на языке, немного запеченное **мясо с картофелем**— это и есть казан-кабоб, пришедший из Узбекистана на наши столы. Готовящийся на воздухе, он сочетает в себе все требования, выдвигаемые ко второму блюду: радовать желудки мясоедов и удовлетворять гастрономические пристрастия любителей гарниров.

**Казан-кабоб: казан — всему голова!**

Кто-то может назвать казан-кабоб обычной картошкой с мясом, однако за такие «мысли» можно навлечь на себя истовый гнев узбекский. Особенно со стороны мужчин, потому как в идеале его готовят именно они, приправляя увлекательное занятие тихой беседой, называющейся «гяп». Ведется она про жизнь, про работу, про жен и купленную недавно скотину, пока **тушеная картошка** (тихонько назовем это блюдо так) жарится на огне.

Но мы не станем покупать билет на поезд в Узбекистан, чтобы приобрести там казан, сочное **мясо, фото** казан-кабоба в профиль и анфас и одного маленького узбека для консультирования. Привычная домашняя посудина для этого благого дела тоже подойдет, ведь в казане все ингредиенты прожариваются не только равномерно, но и интенсивно.

Ингредиенты:

* 1 килограмм отборных бараньих ребрышек;
* 1,5 кг картофеля: круглого да ладного;
* 200 грамм жира, лучше бараньего — для сочности;
* специи (это соль, черный перец и обязательно зира);
* зелень (кинза или петрушка)

**Сами с усами: готовим казан-кабоб**

Теперь самое важное: **как приготовить мясо** и картошку так, чтобы получился казан-кабоб?

Поставьте казан на средний огонь и прокалите его. Нарежьте кубиками бараний жир, положите в посудину, регулярно помешивая, чтобы получились самые настоящие шкварки, которые узбеки называют «жизза». В этом и прелесть приготовления любого **блюда из мяса** — там всегда очень много вкусного.

В жир, полученный при обжаривании, выложите картошку, а когда на ней образуется золотистая корочка, немного посолите корнеплод. Да, не забудьте предварительно подготовить мясо для казан-кабоба: посолить ребрышки, поперчить их, посыпать зирой.

Когда картошка дойдет, вынимайте ее из казана — пусть лежит и думает о своем поведении, а сами начинайте обжаривать мясо на большом огне. Как только оно подрумянится, немного убавьте жар.

Последний шаг — собрать все вместе: на дно казана уложить прожаренное мясо и распределить сверху картошку. Затем нужно добавить туда стакан воды (желательно кипяченой), закрыть казан крышкой и... уйти куда-нибудь из кухни на час-полтора, иначе ароматы, источаемые казан-кабобом, не дадут вам никакого покоя!

Финалом приготовления узбекского блюда станет его подача на стол: перемешайте содержимое, выложите **мясо с картошкой** горочкой на ляган или большую плоскую тарелку, посыпьте кинзой, предварительно порезанной, и украсьте небольшими луковыми колечками.

**Маленькие хитрости восточного народа**

Если вы приглашаете в дом большую компанию гостей и ломаете голову над тем, чем их удивить и **что приготовить из картошки** и мяса, если вы решили **купить дачу** и поехать туда на пикник, казан-кабоб станет для вас просто удивительной находкой! Колоритное азиатское блюдо, которое придется по вкусу даже самым придирчивым и капризным едокам — его обязательно нужно попробовать!

Да и то, что казан-кабоб можно готовить в любое время года, тоже нельзя скидывать со счетов: скоро наступят холода и любимый шашлык покушать можно будет не всегда. Это знают и умные узбеки, покачивающие утвердительно головой: они ведь не только сами казан-кабоб придумали, но и нам **рецепты блюд** своих дивных на ушко шепнули.