

## Friptura de miel gătită în stil marocan

### Ingrediente

### Preparare

Încălziți uleiul într-un vas și adăugați carnea și ceapa. Căliți până ce capătă o nuanță maronie. Adăugați condimentele și fierbeți timp de câteva minute, apoi adăugați apă suficientă pentru a acoperi carnea. Acoperiți vasul cu un capac și adăugați sare și piper. Dați focul mic și lăsați la fiert timp de 90-150 de minute adăugând din când în când apă. Acest fel de mâncare este mai gustos dacă este servit a doua zi . Nu uitați să îl încălziți. Puteți pregăti acest sortiment de mâncare și la cuptor. Cuptorul trebuie încălzit în prealabil la 130-150 de grade sau la poziția 1-2 . Se pun toate ingredientele într-o tavă și se amestecă din când în când. Înainte de servire cu 20 de minute se adaugă fructele uscate și se încălzesc împreună cu carnea. Dacă va place puteți adăuga nuci, plante aromatice și miere.