***Готовим блюдо из повести Джерома К. Джерома***

***«Трое в лодке, не считая собаки»!***

**Ирландское рагу**

***Ингредиенты****:*

* Баранина – 700 грамм
* Картофель – 1 килограмм
* Большие луковицы – 2 штуки
* Вода – 200 мл
* Растительное масло – 2 столовые ложки
* Вустерский соус – 2 столовые ложки
* Тимьян
* Соль, перец по вкусу

***Приготовление*:**

1. Лук нарезать перьями крупно (луковица пополам, разрезом положить на доску и нарезать вдоль от макушки до хвостика) и обжарить до мягкости
2. Добавить мясо, порезанное на средние куски, перемешать с луком
3. Посолить, добавить перец и тимьян
4. Перемешать, и, не давая мясу поджариться, добавляем картофель, нарезая его разными способами: 2 картофелины как- бы отламывая ножом маленькие ломтики – так он разварится быстрее и загустит соус, остальной картофель режем крупно
5. Перемешиваем ещё раз. Наливаем воду, чтобы она не покрывала продукты
6. Добавляем вустерский соус
7. Варим на маленьком огне 1 час.