

## 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.