

# Алим, сонгинотой шарсан мах

## Орц

- 6 хүний порц
  - 4 бөөрөнхий сонгино (350 гр)
  - 1 цайны халбага тунгалаг шөл /нунтаг/
  - 1/2 ц/халбага тимьян
  - 100 гр бяслаг /Герман/
  - 600 гр татсан мах /хонь эсвэл гахай/
  - Хар перец
  - Давс
  - Задь/ хийхгүй байсан ч болно/
  - 3 дунд хэмжээтэй алим
  - 2 хоолны халбага лемоны шүүс
  - 6 хэрчим гахайн утсан өөх
  - 200 гр герман цөцгий
  - 1,25 кг төмс
  - 1 хоолны халбага цөцгийн тос
  - 300 мл сүү

## Заавар

- 1. 3 ширхэг сонгиноо арилгаад хөндлөн 3 хэсэгт хуваана. Саванд хийж 1/4 л ус хийж 15-20 минут зөөлөн галаар буцалгана.
- 2. Үлдсэн сонгиноо татаж жижиглээд тимьян, перец, давс, татсан махаа нэмж хийгээд амталж базна.
- 3. Алимаа угааж цэвэрлээд хувааж үрийг нь ухаж авна. Дээгүүр нь лемоны шүүсээ дусааж өгнө. Буцалгасан сонгино болон алимаа зүссэн талыг нь дээш харуулан шарах шүүгээнд зориулсан том саванд / лист байж болохгүй/ хийнэ. Алим сонгино дээрээ гахайн утсан өөхөө тавиад мөн татаж амталсан махаа овоолсон хэлбэртэй тавьна. Буцалсан усаа цөцгийтэй холиод бэлэн болсон бөмбөлөг дээгүүрээ асгана. Ингээд 200 хэмийн шарах шүүгээнд 30-35 минут шарна.
- 4. Төмсөө угааж хальслаад 20 минут давстай усанд чанана. Бэлэн болсон төмсөө шүүж аваад сүү, давс, задь, цөцгийн тосоо нэмж хийгээд нухаш бэлтгэнэ.



