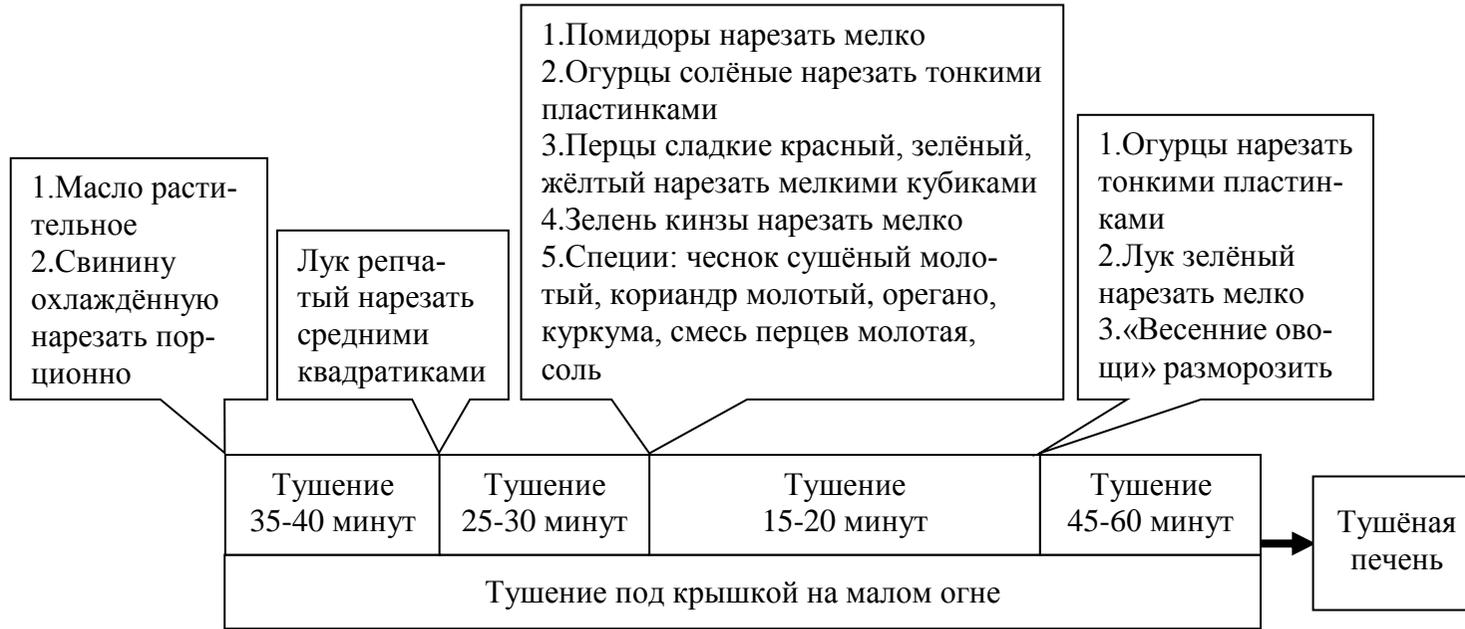


Рагу из свинины с овощами (khurs.ru - 2016)



1. Свинина охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перцы сладкие красный, зелёный, жёлтый – по 0,5 шт.
4. Помидоры – 3-4 шт.
5. Огурцы солёные – 400 г
6. Огурцы – 300 г
7. Лук зелёный – 1 пучок
8. Овощи быстрой заморозки «Весенние овощи» - 400 г
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Орегано – 1 ст. ложка
11. Кориандр молотый
12. Смесь перцев молотая
13. Куркума
14. Масло растительное – 50-60 г
15. Соль



Рагу из свинины с овощами



1. Берём свинину охлаждённую, нарезаем средними кусочками



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый, режем средними квадратиками



4. Режем лук репчатый средними кусочками



5. Берём огурцы солёные



6. Берём помидоры



7. Режем помидоры мелко



8. Берём огурцы солёные



9. Режем огурцы солёные тонкими пластинками



10. Берём лук зелёный



11. Режем лук зелёный мелко



12. Берём огурцы, режем тонкими пластинками

Рагу из свинины с овощами



13. Берём овощи быстрой заморозки «Весенние овощи»



14. Размораживаем овощи



15. Берём масло растительное



16. Готовим пропорции специй



17. Перемешиваем специи



18. Берём сковороду и ставим на огонь



19. Наливаем масло растительное в сковороду



20. Кладём свинину в сковороду



21. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



22. Переворачиваем кусочки свинины



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Кладём лук репчатый в сковороду

Рагу из свинины с овощами



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



27. Кладём помидоры в сковороду



28. Кладём помидоры в сковороду



29. Кладём перцы в сковороду



30. Кладём специи в сковороду



31. Перемешиваем содержимое сковороды



32. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



33. Кладём огурцы в сковороду



34. Кладём лук зелёный в сковороду



35. Перемешиваем содержимое сковороды



36. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне

Рагу из свинины с овощами



37. Кладём овощи в сковороду



38. Перемешиваем содержимое сковороды



39. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



40. Подаём рагу на стол