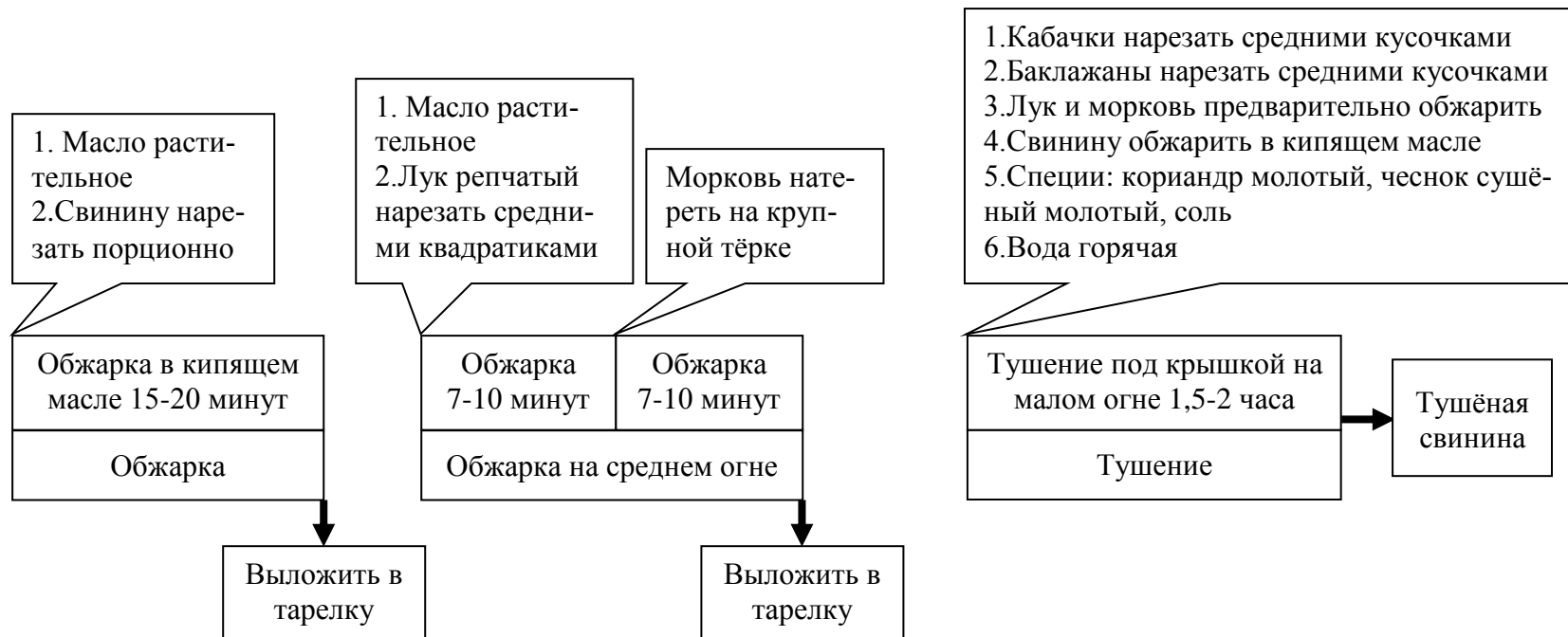


## Тушёная свинина с кабачками и баклажанами (khurs.ru - 2017)



1. Свинина охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Кабачки – 0,7-0,8 кг.
4. Баклажаны – 0,7-0,8 кг
5. Морковь – 2 шт.
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Кориандр молотый – 2 ст. ложки
8. Масло растительное – 80-100 г
9. Соль – 1-1,5 ст. ложки
10. Вода горячая – 1-1,5 л



## Тушёная свинина с кабачками и баклажанами



1. Берём свинину охлаждённую



2. Режем свинину порционно



3. Берём морковь



4. Чистим и натираем морковь на крупной тёрке



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый средними квадратиками



8. Берём кабачки



9. Режем кабачки средними кусочками



10. Берём баклажаны



11. Режем баклажаны средними кусочками



12. Ставим сковороду на огонь



## Тушёная свинина с кабачками и баклажанами



13. Наливаем масло растительное в сковороду



14. Кладём свинину в кипящее масло



15. Жарим, периодически перемешиваем



16. Обжаренное мясо кладём в тарелку



17. Наливаем масло и кладём лук репчатый в сковороду



18. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



19. Кладём морковь в сковороду



20. Обжариваем, периодически перемешиваем



21. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем растительное масло



22. Кладём кабачки в кастрюлю



23. Кладём баклажаны в кастрюлю



24. Кладём обжаренные лук и морковь в кастрюлю



## Тушёная свинина с кабачками и баклажанами



25. Кладём обжаренное мясо в кастрюлю



26. Кладём кориандр молотый в кастрюлю



27. Кладём кабачки в кастрюлю



28. Кладём баклажаны в кастрюлю



29. Кладём обжаренные лук и морковь в кастрюлю



30. Кладём обжаренное мясо в кастрюлю



31. Кладём кориандр молотый и соль в кастрюлю



32. Наливаем горячую воду в кастрюлю до уровня овощей и мяса



33. Кладём чеснок сушёный молотый в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём на стол