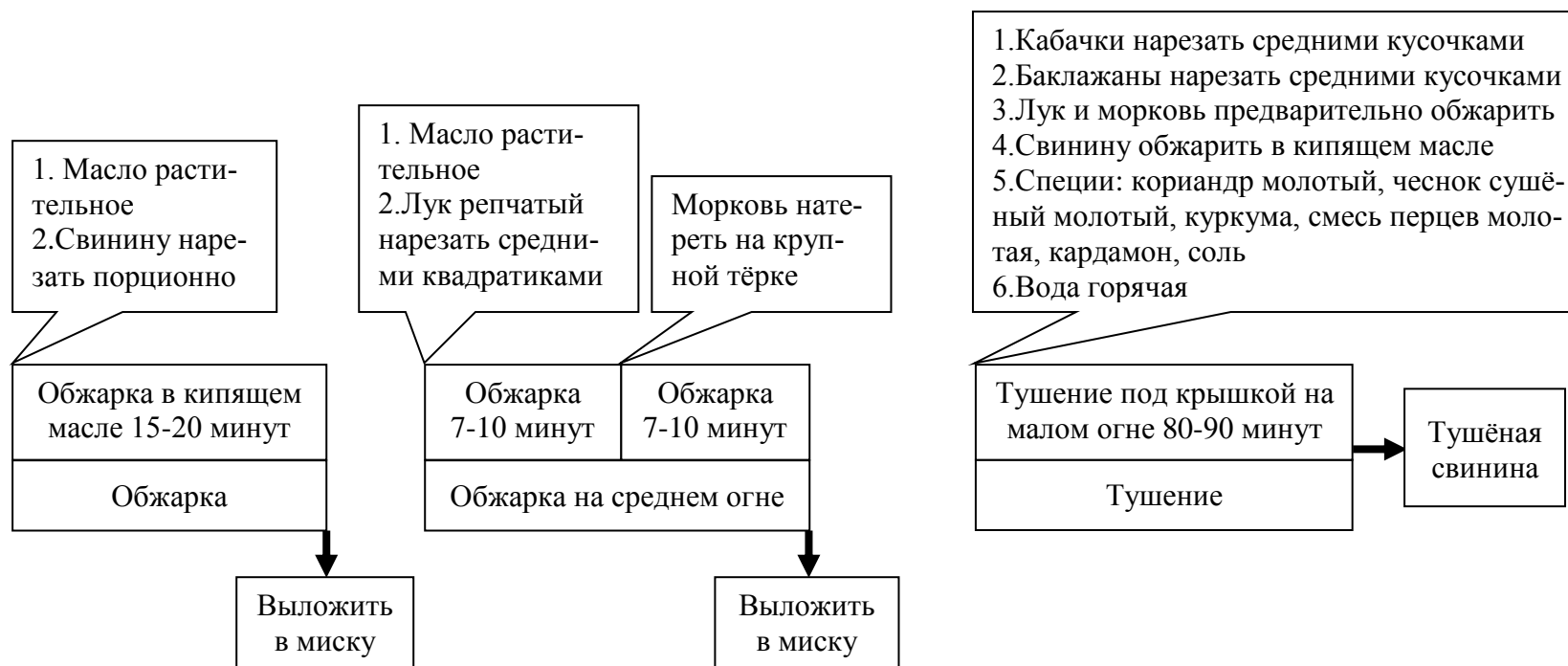


Тушёная свинина с кабачками и баклажанами "Воробьёвы горы" (khurs.ru - 2017)



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. Куркума
9. Смесь перцев молотая
10. Кардамон
11. Масло растительное – 80-100 г
12. Соль – 1-1,5 ст. ложки
13. Вода горячая – 1-1,5 л



Тушёная свинина с кабачками и баклажанами "Воробьёвы горы"



1. Берём свинину охлаждённую



2. Режем свинину порционно



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Берём морковь



7. Чистим и натираем морковь на крупной тёрке



8. Берём кабачки



9. Режем кабачки средними кусочками



10. Берём баклажаны



11. Режем баклажаны средними кусочками



12. Готовим пропорции специй

Тушёная свинина с кабачками и баклажанами "Воробьёвы горы"



13. Перемешиваем специи



14. Берём масло растительное



15. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



16. Кладём свинину в кипящее масло



17. Жарим, периодически перемешиваем



18. Обжаренное мясо кладём в миску



19. Наливаем масло и кладём лук репчатый в сковороду



20. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



21. Кладём морковь в сковороду



22. Обжариваем на среднем огне, периодически перемешиваем



23. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем масло, кладём лук и морковь



24. Кладём слой кабачков в кастрюлю

Тушёная свинина с кабачками и баклажанами "Воробьёвы горы"



25. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



26. Кладём слой обжаренного мяса в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём слой обжаренных лука и моркови в кастрюлю



29. Кладём слой баклажанов и кабачков в кастрюлю



30. Кладём слой обжаренного мяса в кастрюлю



31. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



32. Кладём слой обжаренных лука и моркови в кастрюлю



33. Кладём слой баклажанов и кабачков в кастрюлю



34. Наливаем в кастрюлю горячую воду



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём на стол