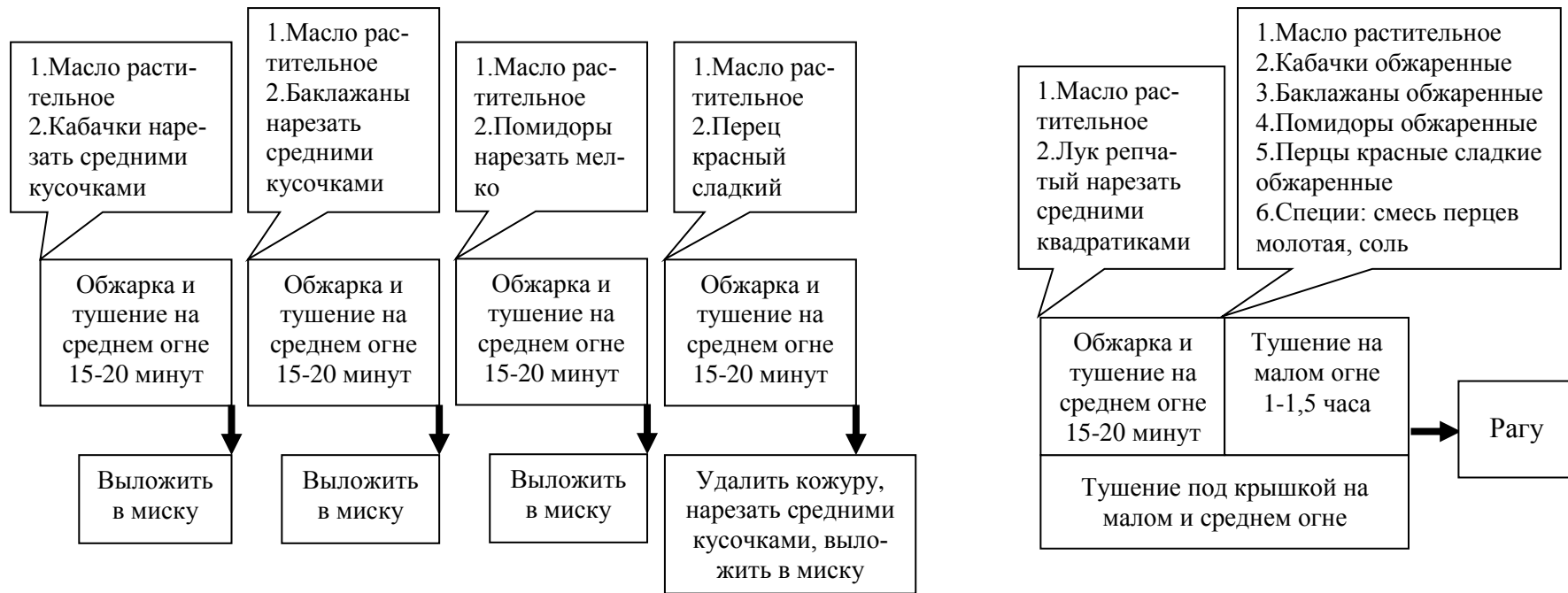


## Овощное рагу (khurs.ru - 2017)



1. Кабачки – 1 кг
2. Баклажаны – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Перцы сладкие красные – 0,5 кг
5. Помидоры – 0,5 кг
6. Смесь перцев молотая
7. Масло растительное
8. Соль – 1 ст. ложка



## Овощное рагу



1. Берём кабачки



2. Режем кабачки средними кусочками



3. Берём баклажаны



4. Режем баклажаны средними кусочками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый средними квадратиками



8. Берём перцы красные сладкие, удаляем семена



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры мелко



11. Берём масло растительное



12. Берём соль и смесь перцев молотую

## Овощное рагу



13. Наливаем масло растительное и кладём кабачки в сковороду



14. Обжариваем на среднем огне без крышки и под крышкой



15. Обжариваем кабачки до образования румяной корочки



16. Выкладываем кабачки в миску



17. Наливаем масло растительное и кладём баклажаны в сковороду



18. Обжариваем на среднем огне без крышки и под крышкой



19. Обжариваем баклажаны до образования румяной корочки



20. Выкладываем баклажаны в миску



21. Наливаем масло растительное и кладём помидоры в сковороду



22. Обжариваем на среднем огне без крышки



23. Выкладываем помидоры в миску



24. Кладём перцы красные сладкие в сковороду

## Овощное рагу



25. Обжариваем на среднем огне без крышки и под крышкой



26. Снимаем кожуру с перцев, режем перцы на средние кусочки



27. Выкладываем перцы в миску



28. Наливаем масло растительное и кладем лук репчатый в сковороду



29. Обжариваем на среднем огне без крышки и под крышкой



30. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



31. Кладем обжаренные овощи в сковороду



32. Кладем специи в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды



34. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



35. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



36. Подаем рагу на стол