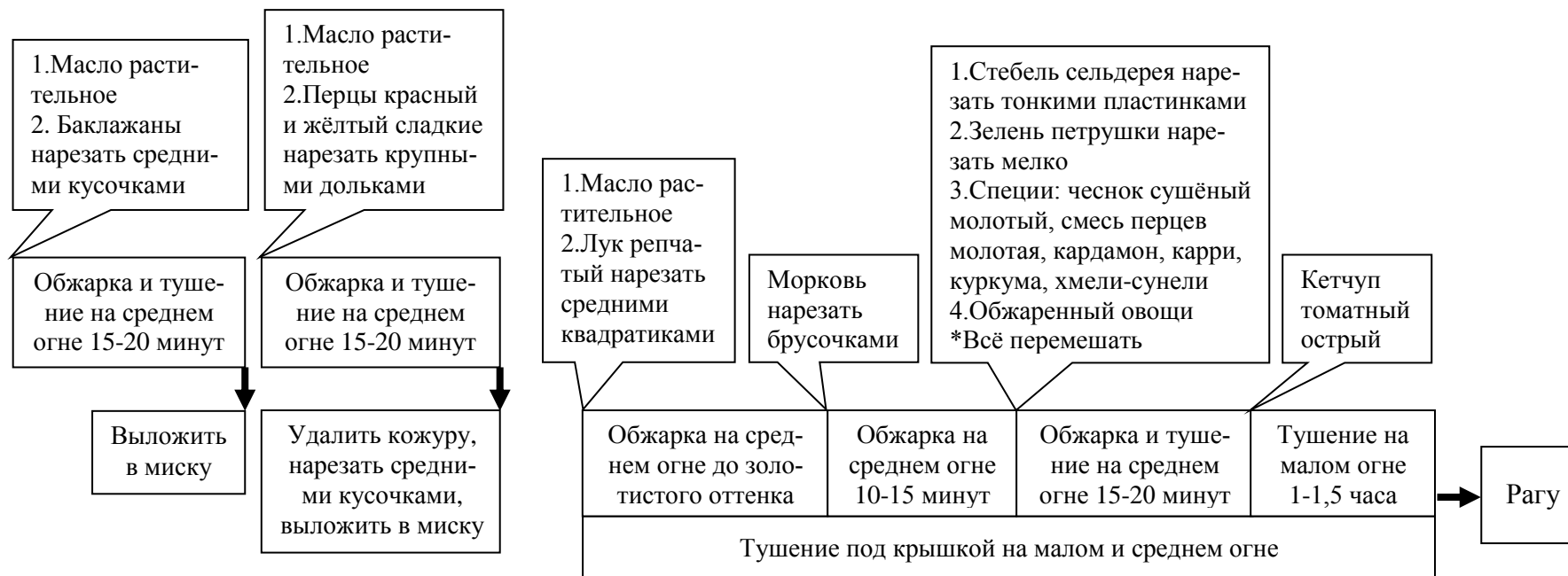


## Овощное рагу "Золотая осень" (khurs.ru - 2017)



1. Баклажаны – 5 шт.
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перцы красные и жёлтые сладкие – 3+3 шт.
4. Морковь – 3 шт.
5. Стебель сельдерея – 8-10 шт.
6. Зелень петрушки – 1 пучок
7. Чеснок сушёный молотый
8. Смесь перцев молотая – 1 ст. ложка
9. Кардамон
10. Карри
11. Куркума
12. Хмели-сунели
13. Масло растительное
14. Кетчуп томатный острый
15. Соль – 1 ст. ложка



## Овощное рагу "Золотая осень"



1. Берём баклажаны



2. Режем баклажаны средними кусочками



3. Берём перцы сладкие



4. Режем перцы сладкие крупными дольками



5. Берём лук репчатый



6. Режем лук репчатый средними квадратиками



7. Берём морковь



8. Режем морковь брусочками



9. Берём стебель сельдерея



10. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



11. Берём зелень петрушки



12. Режем зелень петрушки мелко

## Овощное рагу "Золотая осень"



13. Берём кетчуп томатный острый



14. Берём масло растительное



15. Составляем пропорции специй



16. Перемешиваем специи



17. Обжариваем баклажаны в растительном масле на среднем огне



18. Переворачиваем и обжариваем баклажаны до румяной корочки



19. Накрываем сковороду крышкой и притушиваем баклажаны



20. Обжаренные баклажаны выкладываем в миску



21. Кладём перцы в сковороду и обжариваем в масле на среднем огне



22. Переворачиваем перцы и обжариваем на среднем огне



23. Накрываем сковороду крышкой и притушиваем на среднем огне



24. Кладём перцы в сковороду и обжариваем в масле на среднем огне

## Овощное рагу "Золотая осень"



25. Переворачиваем перцы и обжариваем на среднем огне



26. Накрываем сковороду крышкой и притушиваем на среднем огне



27. Снимаем кожуру с перцев и режем перцы на средние кусочки



28. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



29. Кладём морковь в сковороду



30. Перемешиваем содержимое сковороды



31. Кладём стебель сельдерея, зелень петрушки и специи в сковороду



32. Кладём притушенные овощи в сковороду, перемешиваем



33. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



34. Кладём кетчуп в сковороду



35. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём рагу на стол