Овощное рагу с говядиной и белыми грибами в кисло-сладком соусе (khurs.ru - 2018)

1.Масло растительное
2.Говядину нарезать средними кусочками

1.Лук репчатый нарезать средними кусочками
2.Грибы белые сушёные предварительно замочить в воде
3.Морковь нарезать соломкой
4.Огурцы солёные нарезать мелко
5.Специи: чеснок сушёный молотый, кориандр молотый, кардамон, куркума, мускатный орех, смесь перцев молотая, соль
*Перемешать
6.Помидоры нарезать мелко

Перец жёлтый сладкий нарезать мелко

1.Зелень укропа нарезать мелко
2.Лук зелёный нарезать мелко
3.Соус ”Ткемали” красный
4.Соус гранатовый ”Наршараб”
*Перемешать

Обжарка в кипящем масле 12-15 минут	Тушение под крышкой на среднем и малом огне 50-60 минут	Тушение на малом огне 25-30 минут	Тушение на малом огне 15-20 минут	Тушение под крышкой на малом огне 75-80 минут
Обжарка	Тушение под крышкой			

→ Рагу

1.Говядина – 1 кг
2.Лук репчатый – 4-5 шт.
3.Перец жёлтый сладкий –1 шт.
4.Огурцы солёные 4-5 шт.
5.Морковь – 2 шт.
6.Помидоры – 8-12 шт.
7.Лук зелёный – 1 пучок
8.Зелень укропа – 1 пучок
10.Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11.Смесь перцев молотая
12.Мускатный орех
13.Куркума
14.Кардамон
15.Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
16.Соус ”Ткемали” красный
17.Соус гранатовый ”Наршараб”
18.Масло растительное – 60-80 г
19.Соль – 0,5-0,75 ст. ложки

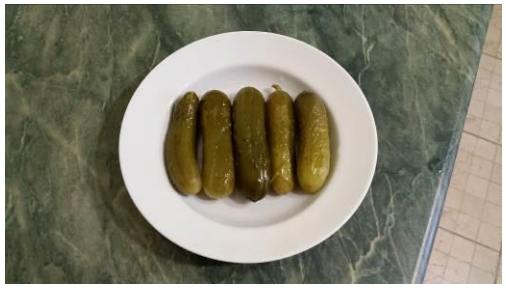
Овощное рагу с говядиной и белыми грибами в кисло-сладком соусе

1. Берём говядину

2. Режем говядину средними кусочками

3. Берём грибы белые сушёные

4. Замачиваем грибы в воде



5. Берём огурцы солёные

6. Режем огурцы солёные мелко

7. Берём помидоры

8. Режем помидоры мелко

9. Берём лук репчатый

10. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками

11. Берём морковь

12. Режем морковь соломкой

Овощное рагу с говядиной и белыми грибами в кисло-сладком соусе

13. Берём перец жёлтый сладкий

14. Режем перец жёлтый сладкий мелко

15. Берём зелень укропа и лук зелёный

16. Режем зелень укропа и лук зелёный мелко

17. Берём соус ”Ткемали” красный

18. Берём соус гранатовый ”Наршараб”

19. Берём масло растительное

20. Составляем пропорции специй

21. Перемешиваем специи

22. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь

23. Кладём мясо в кипящее масло, обжариваем

24. Накрываем сковороду крышкой, тушим

Овощное рагу с говядиной в кисло-сладком соусе

25. Кладём лук репчатый и грибы белые в сковороду

26. Кладём морковь и солёные огурцы в сковороду

27. Кладём специи в сковороду

28. Кладём помидоры в сковороду

29. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем и малом огне

30. Перемешиваем содержимое сковороды, кладём перец в сковороду

31. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим

32. Кладём зелень укропа и лук зелёный в сковороду

33. Кладём соус ”Ткемали” красный и соус ”Наршараб” в сковороду

34. Перемешиваем содержимое сковороды

35. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне

36. Подаём на стол