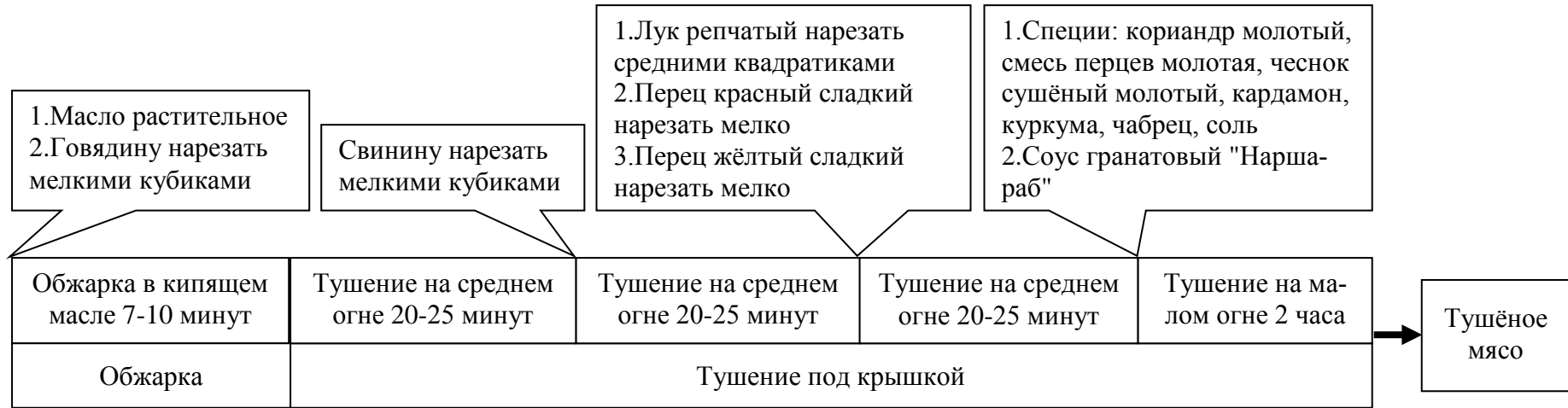


## Тушёное мясо со сладким перцем и луком (khurs.ru - 2017)



1. Говядина охлаждённая – 1 кг
2. Свинина охлаждённая – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Перец красный сладкий – 3 шт.
5. Перец жёлтый сладкий – 3 шт.
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Смесь перцев молотая
8. Куркума
9. Кардамон
10. Чабрец – 1 ст. ложка
11. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
12. Масло растительное – 60-70 г
13. Соус гранатовый "Наршараб"
14. Соль – 0,75-1 ст. ложки



## Тушёное мясо со сладким перцем и луком



1. Режем говядину мелкими кубиками



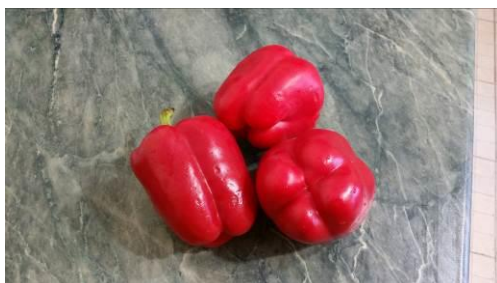
2. Режем свинину мелкими кубиками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём перец красный сладкий



6. Режем перец красный сладкий мелко



7. Берём перец жёлтый сладкий



8. Режем перец жёлтый сладкий мелко



9. Готовим пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Отмеряем соус гранатовый "Нар-шараб"



12. Берём масло растительное

## Тушёное мясо со сладким перцем и луком



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём говядину в сковороду, обжариваем в кипящем масле



15. Тушим говядину под крышкой на среднем огне



16. Кладём свинину в сковороду, перемешиваем содержимое сковороды



17. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем и малом огне



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Кладём перец красный сладкий в сковороду



20. Кладём перец жёлтый сладкий в сковороду



21. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



22. Перемешиваем содержимое сковороды, кладём специи и соус



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Подаём на стол