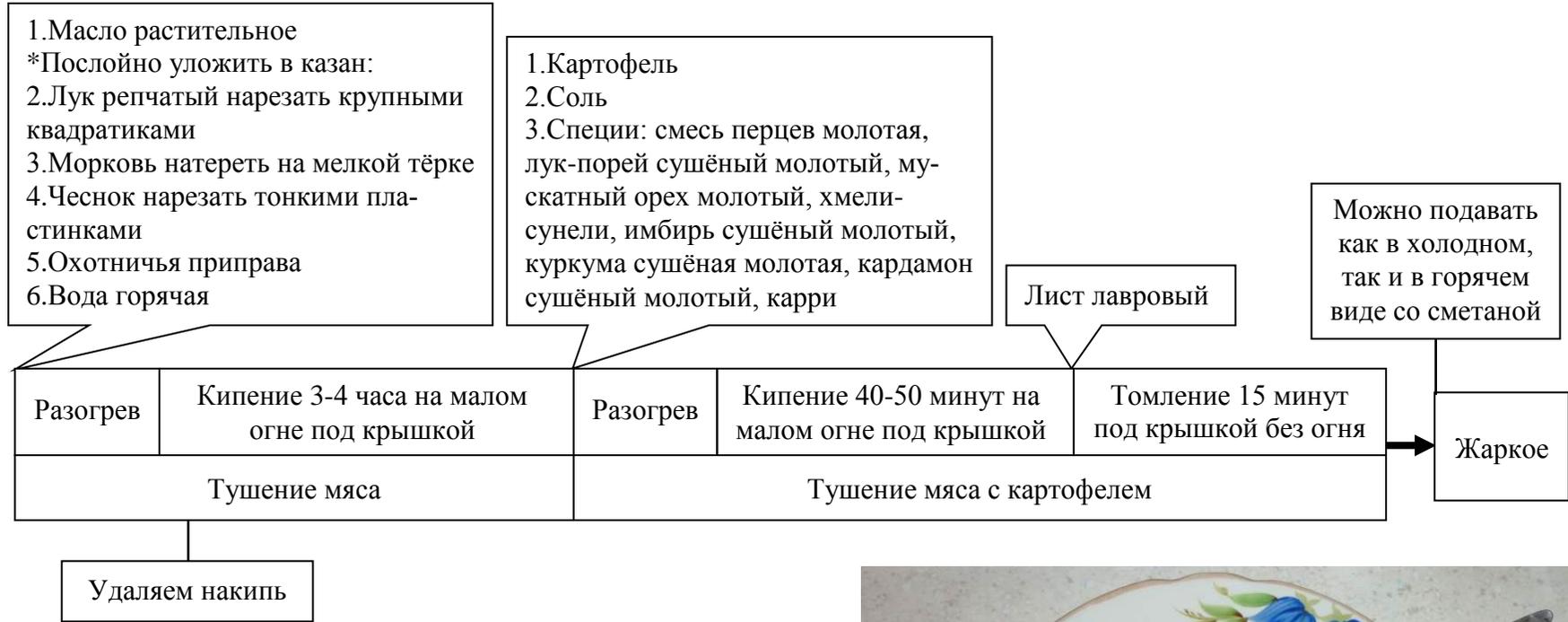


Шурпа или жаркое из медвежатины (khurs.ru - 2016)



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо медведя (вокруг кости) – 2-2,5 кг 2. Картофель – 7-10 шт. 3. Морковь – 2-3 шт. 4. Лук репчатый – 3-4 шт. 5. Чеснок – 1 головка 6. Масло растительное 7. Сметана жирностью 15-20% 8. Смесь перцев молотая | <ol style="list-style-type: none"> 9. Лук-порей сушёный молотый 10. Мускатный орех молотый 11. Хмели-сунели 12. Имбирь сушёный молотый 13. Куркума сушёная молотая 14. Кардамон сушёный молотый 15. Карри 16. Соль – 1,5-2 ст. ложки 17. Вода – 1,5-2 л |
|---|--|



Шурпа или жаркое из медвежатины



1. Берём мясо медведя на кости



2. Срезаем мясо с кости и режем порционно



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём морковь, чистим



7. Натираем морковь на мелкой тёрке



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый крупными квадратиками



11. Берём чеснок



12. Чистим чеснок

Шурпа или жаркое из медвежатины



13. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



14. Берём масло растительное



15. Берём сметану жирностью 20%



16. Отмеряем приправу охотничью



17. Перец, имбирь, карри, хмели-сунели, имбирь, лук-порей и мускатный орех



18. Берём куркуму и кардамон



19. Составляем пропорции специй



20. Отмеряем соль



21. Ставим казан на огонь и наливаем масло растительное



22. Кладём слой лука в казан



23. Кладём слой моркови в казан



24. Кладём слой мяса в казан

Шурпа или жаркое из медвежатины



25. Кладём чеснок в казан



26. Распределяем приправу охотничью по поверхности мяса



27. Кладём второй слой лука в казан



28. Кладём второй слой моркови в казан



29. Кладём второй слой мяса в казан



30. Кладём чеснок в казан



31. Распределяем приправу охотничью по поверхности мяса



32. Кладём третий слой лука в казан



33. Кладём третий слой моркови в казан



34. Кладём третий слой мяса в казан



35. Кладём чеснок в казан



36. Распределяем приправу охотничью по поверхности мяса

Шурпа или жаркое из медвежатины



37. Заливаем кипятком в казан не перемешивая содержимое



38. Тушим на малом огне под крышкой, после удаления накипи солим



39. Кладём картофель в казан



40. Кладём соль в казан



41. Кладём специи в казан



42. Перемешиваем содержимое казана



43. Доводим до кипения



44. Варим (тушим) на малом огне под крышкой со вставками для выхода пара



45. По завершению варки кладём лист лавровый в казан



46. Выдерживаем под крышкой без огня



47. Подаём на стол в горячем или в холодном виде



48. В горячем виде вкус становится насыщенней со сметаной