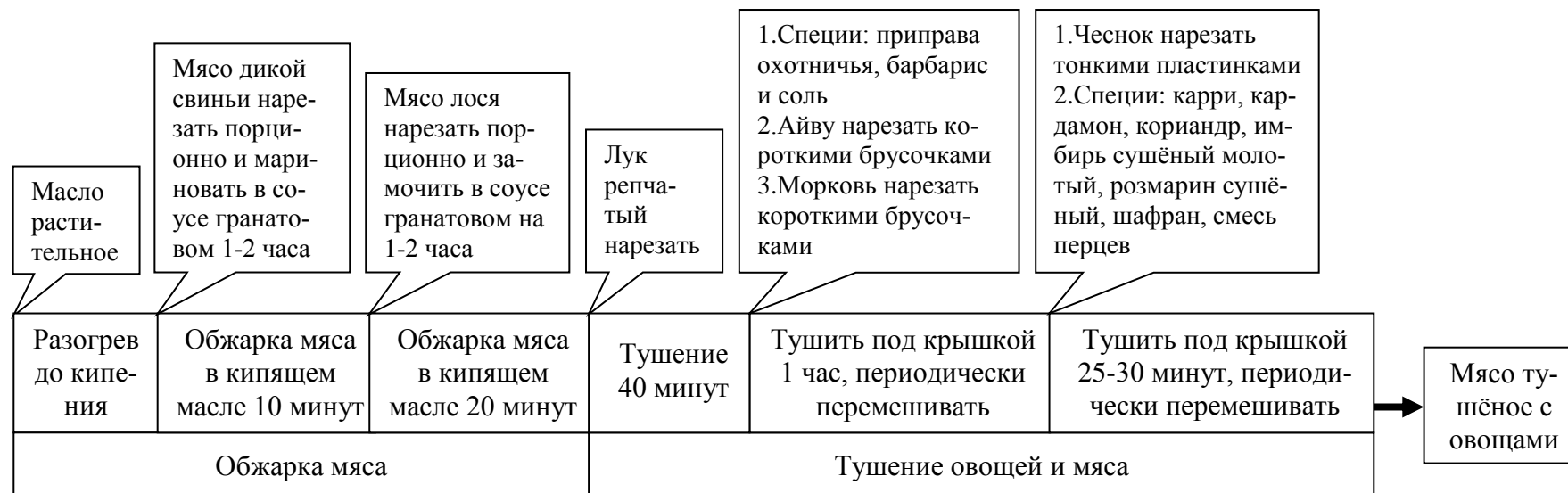


## Мясо лося и дикой свиньи тушёное в соусе гранатовом с овощами (khurs.ru - 2015)



1. Мясо лося – 1-1,3 кг
2. Мясо дикой свиньи – 1-1,3 кг
3. Лук репчатый – 1-1,3 кг
4. Морковь – 0,5-0,65 кг
5. Чеснок – 3-5 головок
6. Масло растительное – 300-350 г
7. Соус гранатовый "Наршараб"
8. Барбарис – 1,5 ст. ложки
9. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
10. Смесь перцев молотая
11. Карри
12. Кардамон
13. Кориандр
14. Имбирь сушёный молотый
15. Розмарин сушёный
16. Шафран
17. Соль – 1,5-2 ст. ложки



## Мясо лосося и дикой свиньи тушёное в соусе гранатовом с овощами



1. Берём мясо лосося



2. Нарезаем мясо лосося порционно



3. Берём соус гранатовый "Наршараб"



4. Поливаем мясо лосося соусом гранатовым



5. Распределяем соус равномерно



6. Слегка придавливаем мясо для лучшего впитывания соуса



7. Берём мясо дикой свиньи



8. Нарезаем мясо дикой свиньи порционно



9. Поливаем мясо дикой свиньи соусом гранатовым, придавливаем



10. Берём лук репчатый



11. Чистим лук репчатый



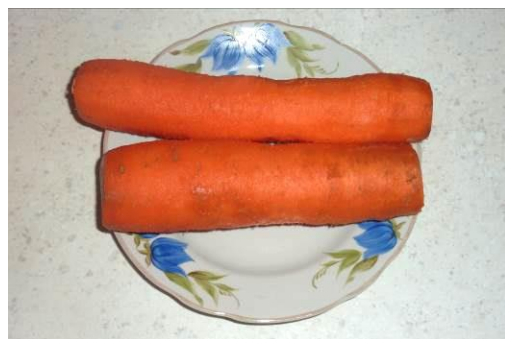
12. Режем лук репчатый крупно



## Мясо лосося и дикой свиньи тушёное в соусе гранатовом с овощами



13. Берём морковь



14. Чистим морковь



15. Режем морковь короткой соломкой



16. Берём айву



17. Отмеряем порцию айвы



18. Режем айву короткой тонкой соломкой



19. Берём чеснок



20. Чистим дольки чеснока



21. Режем чеснок тонкими пластинками



22. Берём масло растительное



23. Берём барбарис



24. Берём приправу охотничью



## Мясо лосося и дикой свиньи тушёное в соусе гранатовом с овощами



25. Берём специи



26. Отмеряем пропорции специй



27. Ставим казан на огонь



28. Наливаем масло растительное в казан



29. Кладём порционное мясо дикой свиньи в кипящее растительное масло



30. Обжариваем мясо дикой свиньи в кипящем масле и перемешиваем



31. Кладём порционное мясо лосося в кипящее растительное масло



32. Обжариваем мясо лосося в кипящем масле и перемешиваем



33. Кладём лук репчатый в казан



34. Перемешиваем содержимое казана



35. Обжариваем лук в масле на большом огне, перемешиваем



36. Тушим мясо под крышкой на малом огне



## Мясо лося и дикой свиньи тушёное в соусе гранатовом с овощами



37. Перемешиваем содержимое казана



38. Кладём барбарис, приправу охотничью и соль в казан



39. Кладём айву в казан



40. Кладём морковь в казан



41. Перемешиваем содержимое казана



42. Тушим мясо с овощами на малом огне под крышкой



43. Перемешиваем содержимое казана



44. Кладём чеснок в казан



45. Перемешиваем содержимое казана



46. Кладём специи в казан и перемешиваем



47. Тушим на малом или среднем огне, периодически перемешиваем



48. Мясо можно подавать на стол