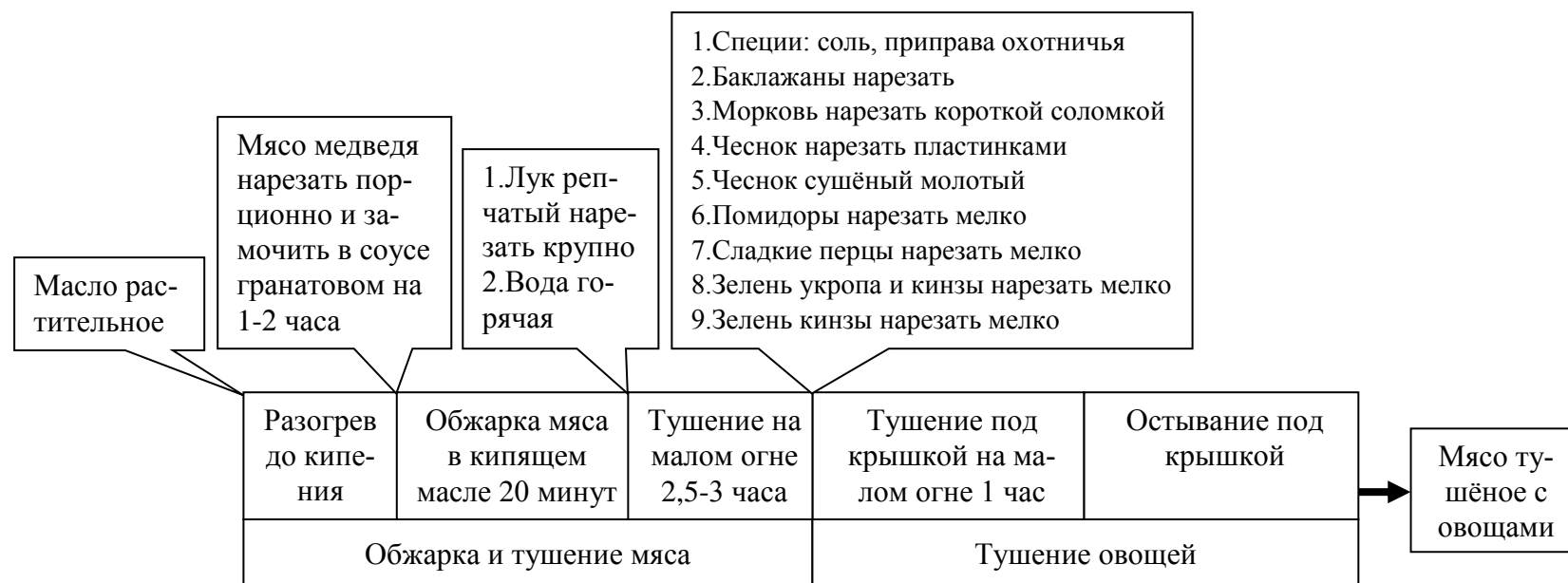


Медвежати́на туше́ная в соусе гранатовом с баклажанами (khurs.ru - 2015)



1. Мясо медведя - 3 кг
2. Лук репчатый - 1,5 кг
3. Морковь - 0,5-0,6 кг
4. Помидоры - 1 кг
5. Баклажаны - 1 кг
6. Перец сладкий - 2-3 шт.
7. Чеснок - 2-3 головки
8. Соус гранатовый "Наршараб"
9. Масло растительное - 300-350 г
10. Зелень укропа - 1-2 пучка
11. Зелень кинзы - 1-2 пучка
12. Приправа охотничья - 2 ст. ложки
13. Чеснок сушёный молотый - 10 г
14. Соль - 1 ст. ложка



Медвежати́на туше́ная в соусе гранатовом с баклажанами



1. Берём мясо медведя, нарезаем средними кусочками, удаляем жилы и жир



2. Берём соус гранатовый "Наршараб"



3. Поливаем мясо медведя соусом гранатовым и выдерживаем 1,5-2 часа



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



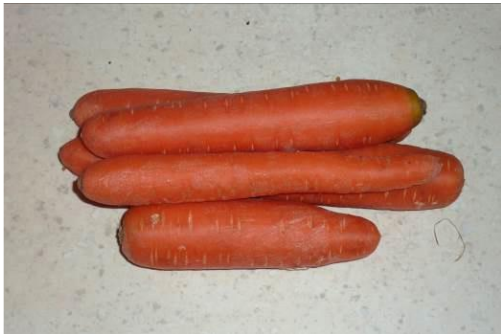
6. Режем лук репчатый крупно



7. Берём баклажаны



8. Режем баклажаны средними кусочками



9.. Берём морковь



10. Режем морковь короткой соломкой



11. Берём помидоры



12. Режем помидоры мелко

Медвежати́на туше́ная в соусе гранатовом с баклажанами



13. Берём перцы сладкие



14. Чистим и режем перцы сладкие мелкими кубиками



15. Берём чеснок



16. Чистим дольки чеснока



17. Режем чеснок тонкими пластинками



18. Берём зелень укропа



19. Режем зелень укропа мелко



20. Берём зелень кинзы



21. Режем зелень кинзы мелко



22. Отмеряем приправу охотничью и соль



23. Берём чеснок сушёный молотый



24. Берём масло растительное

Медвежати́на туше́ная в соусе гранатовом с баклажанами



25. Ставим казан на огонь



26. Наливаем масло растительное в казан и доводим до кипения



27. Кладём порционное мясо медведя в кипящее растительное масло



28. Обжариваем мясо медведя в кипящем масле и перемешиваем



29. Кладём лук репчатый в казан



30. Наливаем горячую воду в казан до уровня поверхности лука



31. Накрываем казан крышкой и тушим мясо с луком на малом огне



32. Удаляем пену и перемешиваем содержимое казана



33. Половину мяса оставляем в казане для тушения с овощами



34. Кладём соль в казан



35. Кладём приправу охотничью в казан



36. Кладём баклажаны в казан

Медвежати́на туше́ная в соусе гранатовом с баклажанами



37. Кладём морковь в казан



38. Кладём чеснок в казан



39. Кладём, соль, приправу охотничью и чеснок сушёный в казан



40. Кладём помидоры в казан



41. Кладём перец сладкий в казан



42. Кладём зелень укропа в казан



43. Кладём зелень кинзы в казан



44. Перемешиваем содержимое казана аккуратно



45. Тушим мясо с овощами на малом огне под крышкой с зазором



46. Периодически перемешиваем содержимое казана и удаляем накипь



47. Снимаем с огня и оставляем остывать под крышкой



48. На стол можно подавать в горячем и в холодном виде