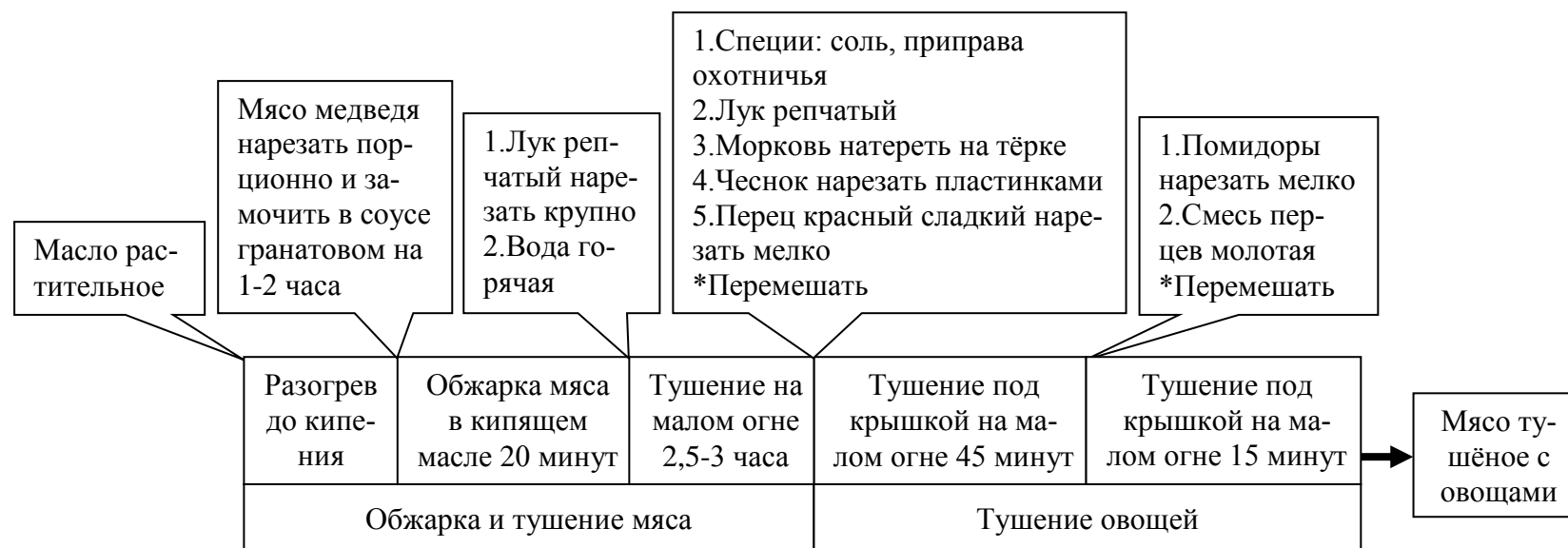


Медвежати́на туше́ная с овоща́ми, приправле́нная сметано́й (khurs.ru - 2015)



1. Мясо медведя – 3 кг (1,5 кг)
2. Лук репчатый – 1,5 кг (1,25 кг)
3. Морковь – 0,5-0,6 кг
4. Помидоры – 0,7-1 кг
5. Перец сладкий – 3-5 шт.
6. Чеснок – 2-3 головки
7. Соус гранатовый "Наршараб"
8. Масло растительное – 300-350 г
9. Смесь перцев молотая
10. Приправа охотничья – 2 ст. ложки
11. Соль – 1 ст. ложка
12. Вода горячая



Медвежати́на туше́ная с овоща́ми, приправле́нная сметано́й



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



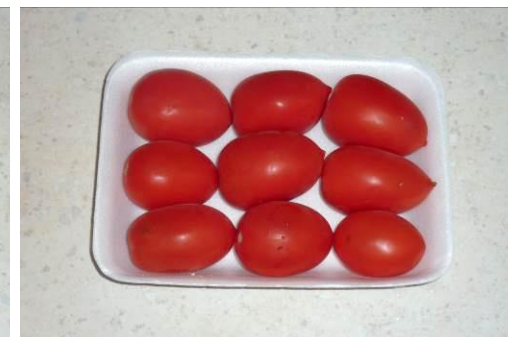
5. Чистим и режем лук репчатый крупно



6. Берём морковь



7. Натираем морковь на мелкой тёрке



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём перцы красные сладкие



11. Чистим и режем перцы красные сладкие мелкими кубиками



12. Берём чеснок

Медвежати́на туше́ная с овоща́ми, приправле́нная сметано́й



13. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



14. Отмеряем приправу охотничью и соль



15. Берём сметану жирностью 20%



16. Берём масло растительное



17. Ставим казан с маслом растительным на огонь



18. Кладём порционное мясо медведя в кипящее масло



19. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



20. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



21. Кладём приправу охотничью и соль с казан



22. Кладём лук репчатый в казан, добавляем горячую воду



23. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



24. Кладём морковь в казан

Медвежати́на туше́ная с овоща́ми, приправле́нная сметано́й



25. Кладём чеснок в казан



26. Кладём перец красный сладкий в казан



27. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



28. Перемешиваем содержимое казана



29. Кладём помидоры и смесь перцев молотую в казан



30. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



31. Готовим до размягчения помидоров



32. Перемешиваем содержимое казана



33. Подаём тушёное мясо с овощами на стол



34. Добавляем сметану в тарелку



35. Размешиваем сметану



36. Кладём тушёное мясо с овощами в контейнер для хранения