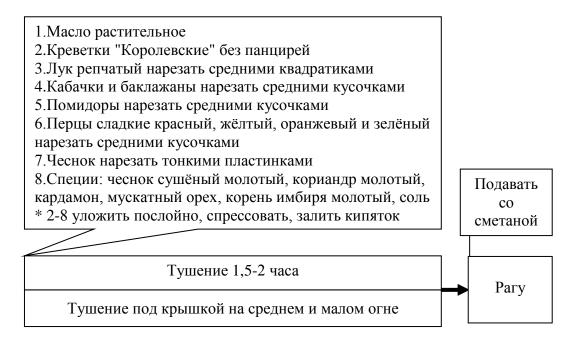
Рагу с креветками по мотивам ухи по-армянски (khurs.ru - 2018)



- 1. Креветки "Королевские" без панцирей 1 кг
- 2. Лук репчатый 4-5 шт.
- 3. Кабачки 2 шт.
- 4.Баклажаны 2 шт.
- **5.**Помидоры **5-6** шт.
- 6.Перцы сладкие красный, жёлтый, оранжевый, зелёный по 1-2 шт.
- 7. Чеснок 1 головка
- 8. Чеснок сушёный молотый 0,75-1 ст. ложки
- 9.Кориандр молотый 0,75 ст. ложки
- 10.Кардамон
- 11.Мускатный орех
- 12. Корень имбиря молотый
- 13. Масло растительное 50-70 г
- 14.Соль 0,5-0,75 ст. ложки
- 15.Вода горячая 0,5 л



Рагу с креветками по мотивам ухи по-армянски



1. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



2. Берём баклажаны



3. Режем баклажаны средними кусочками



4. Берём кабачки



5. Режем кабачки средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры средними кусочками



10. Берём перец зелёный



11. Берём перец красный сладкий



12 Режем перцы средними кусочками

Рагу с креветками по мотивам ухи по-армянски



21. Перемешиваем специи

22. Наливаем масло в кастрюлю

23. Кладём слой лука в кастрюлю

24. Кладём слой перцев в кастрюлю

Рагу с креветками по мотивам ухи по-армянски



25. Кладём слой помидоров в кастрюлю



26. Кладём слой кабачков в кастрюлю



27. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



28. Кладём слой креветок в кастрюлю



29. Кладём часть специй в кастрюлю



30. Кладём слой чеснока в кастрюлю, тщательно спрессовываем содержимое



31. Повторяем послойную укладку продуктов, снова спрессовываем



32. Добавляем кипяток и ставим кастрюлю на огонь



33. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на среднем и малом огне



34. Подаём рагу на стол



35. Добавляем сметану



36. Размешиваем сметану