

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

1. Масло растительное
2. Креветки "Королевские" без панцирей
3. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
4. Кабачки и баклажаны нарезать средними кусочками
5. Помидоры нарезать средними кусочками
6. Перцы сладкие красный, жёлтый, оранжевый и зелёный нарезать средними кусочками
7. Чеснок нарезать тонкими пластинками
8. Специи: чеснок сушёный молотый, кориандр молотый, кардамон, мускатный орех, корень имбиря молотый, соль
* 2-8 уложить послойно, спрессовать, залить кипятком

Подавать
со
сметаной

Тушение 1,5-2 часа

Тушение под крышкой на среднем и малом огне

Рагу

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



13. Берём перец жёлтый сладкий



14. Берём перец оранжевый сладкий



15. Режем перцы средними кусочками



16. Берём чеснок



17. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



18. Берём масло растительное



19. Берём сметану жирностью 20%



20. Готовим пропорции специй



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