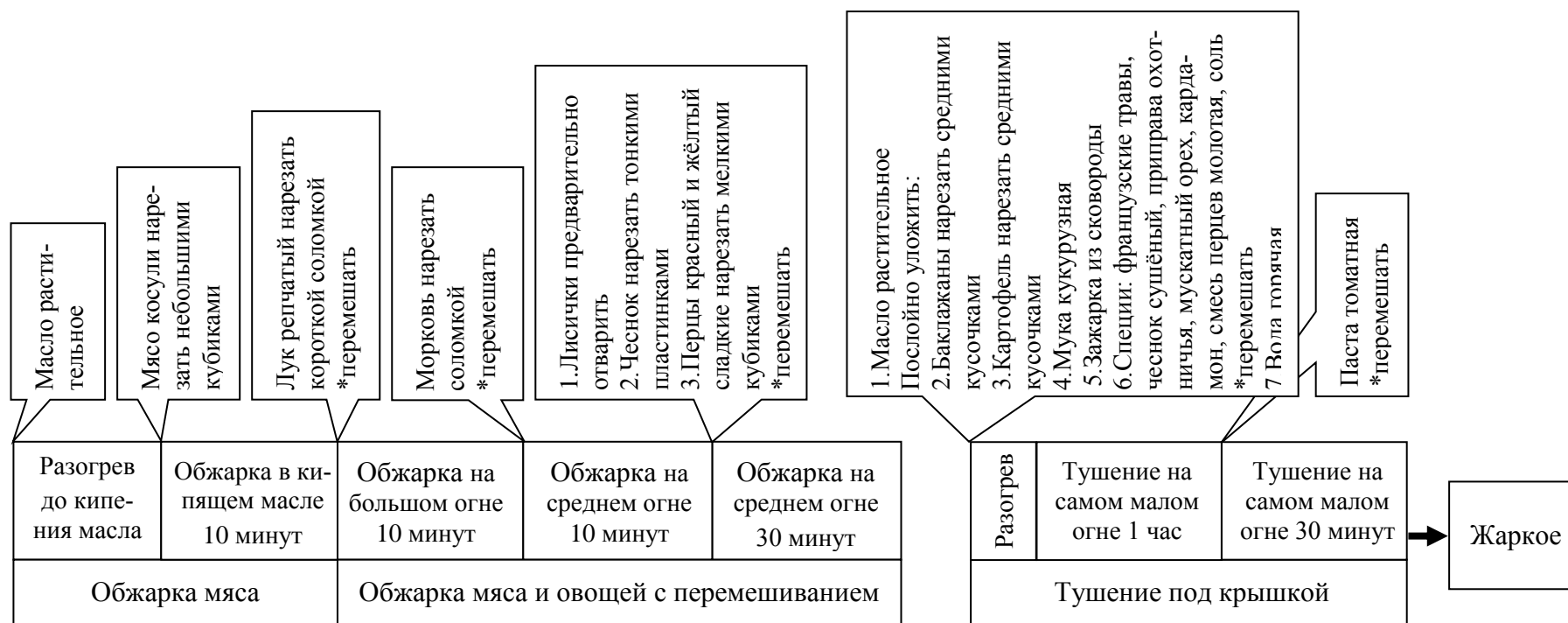


Жаркое из мяса косули с лисичками и баклажанами "Фантазия" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо бедра косули – 1 кг
2. Картофель – 1,2 кг
3. Лисички – 1 кг
4. Перцы красный и жёлтый сладкие – 1+1 шт.
5. Баклажаны – 3-4 шт.
6. Морковь – 1 шт.
7. Лук репчатый – 3-4 шт.
8. Чеснок – 1 головка
9. Мука кукурузная – 4 ст. ложки

10. Паста томатная – 100-120 г
11. Масло растительное – 100-120 г
12. Французские травы – 1,5 ст. ложки
13. Чеснок сушёный – 1 ст. ложка
14. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
15. Мускатный орех
16. Кардамон
17. Смесь перцев молотая
18. Соль – 1-1,5 ст. ложки
19. Вода горячая



Жаркое из мяса косули с лисичками и баклажанами "Фантазия"



1. Берём лисички



2. Моем, чистим и режем крупные лисички



3. Берём мясо бедра косули



4. Режем мясо косули небольшими кубиками



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель средними кусочками



7. Берём баклажаны



8. Режем баклажаны средними кусочками



9. Берём лук репчатый



10. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



11. Берём перец красный сладкий



12. Режем перец красный сладкий мелко

Жаркое из мяса косули с лисичками и баклажанами "Фантазия"



13. Берём перец жёлтый сладкий



14. Режем перец жёлтый сладкий мелко



15. Берём морковь



16. Режем морковь соломкой



17. Отмеряем пропорции специй



18. Перемешиваем специи



19. Берём муку кукурузную



20. Берём пасту томатную



21. Берём масло растительное



22. Берём чеснок



23. Чистим чеснок, дольки режем тонкими пластинками



24. Варим лисички до готовности в подсоленной воде

Жаркое из мяса косули с лисичками и баклажанами "Фантазия"



25. Отваренные лисички выкладываем в миску



26. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



27. Кладём мясо в сковороду, жарим в кипящем масле



28. Периодически переворачиваем мясо в сковороде



29. Кладём лук репчатый в сковороду



30. Перемешиваем мясо и лук репчатый, жарим на сильном огне



31. Кладём морковь в сковороду



32. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



33. Кладём лисички и чеснок в сковороду



34. Кладём перцы сладкие в сковороду



35. Перемешиваем содержимое сковороды



36. Жарим на среднем огне, периодически перемешиваем

Жаркое из мяса косули с лисичками и баклажанами "Фантазия"



37. Ставим кастрюлю с маслом растительным на огонь



38. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



39. Кладём слой картофеля в кастрюлю



40. Рассыпаем по поверхности муку кукурузную



41. Кладём слой обжарки из сковороды в кастрюлю



42. Кладём слой специй в кастрюлю



43. Послойно заполняем кастрюлю и перемешиваем содержимое



44. Наливаем горячую воду в кастрюлю до уровня продуктов



45. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на самом малом огне



46. Добавляем томатную пасту в кастрюлю, перемешиваем и тушим



47. Блюдо готово



48. Подаём на стол