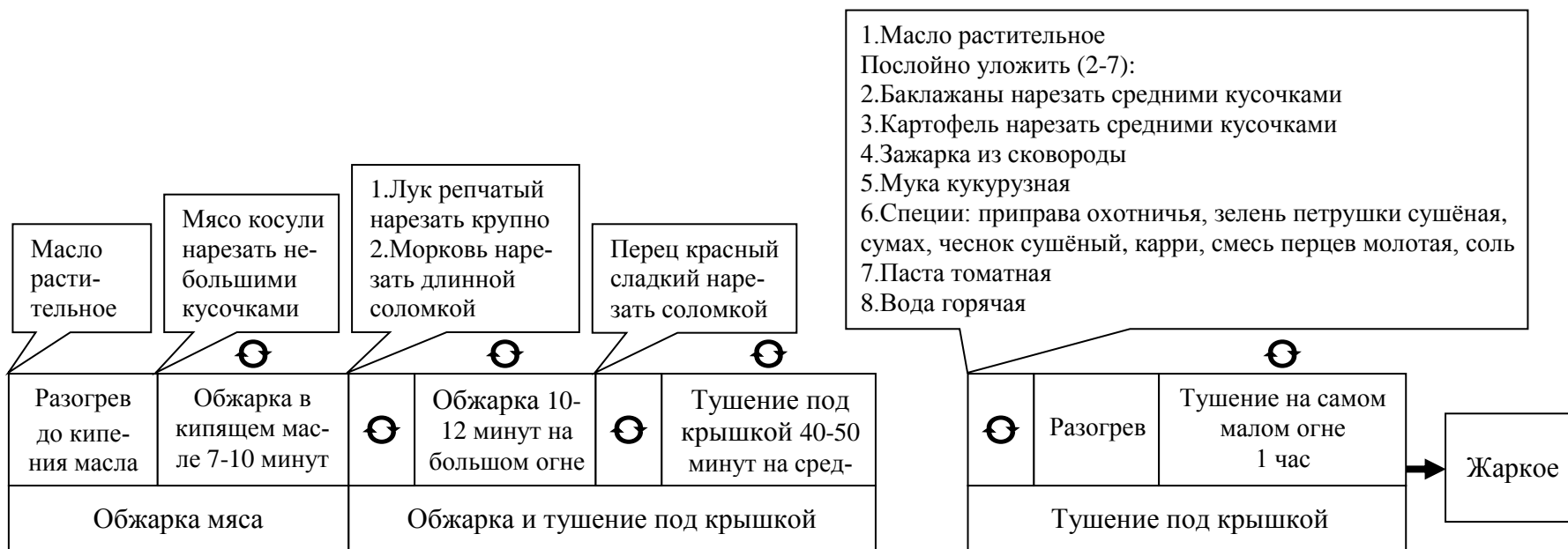


Жаркое из мяса косули с овощами "Праздничное" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо бедра косули – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 0,6-0,8 кг
4. Перец сладкий – 2 шт.
5. Баклажаны – 3-4 шт.
6. Морковь – 3-4 шт.
7. Мука кукурузная – 3 ст. ложки
8. Паста томатная – 120-140 г
9. Масло растительное – 100-120 г
10. Приправа охотничья – 2 ст. ложки
11. Зелень петрушки сушёная – 1,5 ст. ложки
12. Сумач – 1 ст. ложка
13. Чеснок сушёный – 0,7 ст. ложки
14. Карри
15. Смесь перцев молотая
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода горячая

☉ - перемешать



Жаркое из мяса косули с овощами "Праздничное"



1. Режем мясо косули небольшими кусочками



2. Берём баклажаны



3. Режем баклажаны средними кусочками



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупно



6. Чистим морковь



7. Режем морковь длинной соломкой



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец красный сладкий соломкой



10. Чистим картофель



11. Режем картофель средними кусочками



12. Берём пасту томатную

Жаркое из мяса косули с овощами "Праздничное"



13. Берём муку кукурузную



14. Отмеряем муку кукурузную



15. Отмеряем пропорции специй



16. Перемешиваем специи



17. Берём масло растительное



18. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



19. Кладём мясо косули в кипящее масло



20. Обжариваем мясо в кипящем масле



21. Кладём лук в сковороду



22. Кладём морковь в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Тушим под крышкой на среднем огне

Жаркое из мяса косули с овощами "Праздничное"



25. Кладём перец красный сладкий в сковороду



26. Перемешиваем, тушим под крышкой на среднем огне



27. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное



28. Кладём слой баклажанов и картофеля в кастрюлю



29. Кладём слой жарки из сковороды в кастрюлю



30. Насыпаем часть специй в кастрюлю



31. Насыпаем часть муки и кладём часть пасты томатной в кастрюлю



32. Перемешиваем содержимое кастрюли, наливаем горячую воду



33. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на очень малом огне



34. Периодически снимаем крышку и перемешиваем жаркое



35. Отключаем огонь и томим без огня



36. Подаём на стол