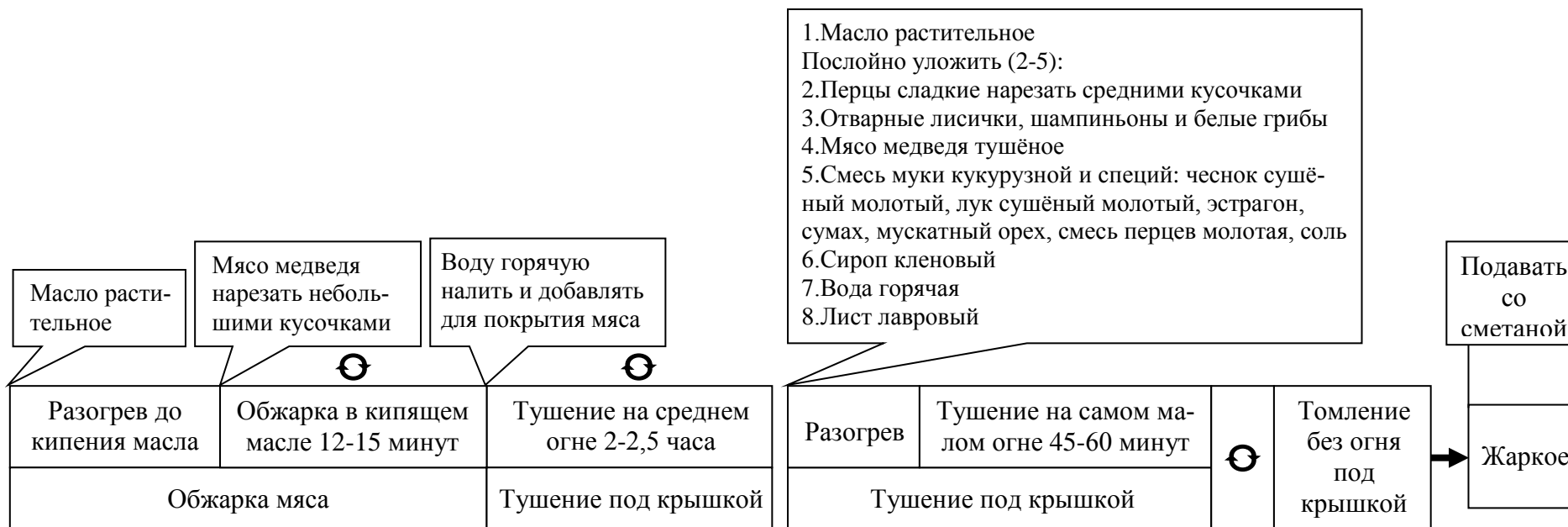


Жаркое из мяса медведя с грибами "Ночная охота" (khurs.ru - 2018)



⊕ - перемешать

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Мясо медведя – 1,3-1,5 кг | 12. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Картофель – 1-1,2 кг | 13. Лук сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 3. Перец красный сладкий – 2 шт. | 14. Эстрагон – 1-1,5 ст. ложки |
| 4. Перец жёлтый сладкий – 2 шт. | 15. Сумах – 0,5-0,75 ст. ложки |
| 5. Лисички отварные – 300-400 г | 16. Мускатный орех – 0,3 ст. ложки |
| 6. Шампиньоны отварные – 250-300 г | 17. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 7. Грибы белые – 150-200 г | 18. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 8. Мука кукурузная – 3 ст. ложки | 19. Лист лавровый |
| 9. Масло растительное – 100-120 г | 20. Вода горячая |
| 10. Сметана жирностью 20% | |
| 11. Сироп кленовый – 50-60 г | |



Жаркое из мяса медведя с грибами "Ночная охота"



1. Режем мясо медведя небольшими кусочками



2. Чистим картофель



3. Режем картофель средними кусочками



4. Берём отварные лисички



5. Берём отварные шампиньоны



6. Берём отварные грибы белые



7. Берём перец жёлтый сладкий



8. Режем перец жёлтый сладкий средними кусочками



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий средними кусочками



11. Отмеряем пропорции специй

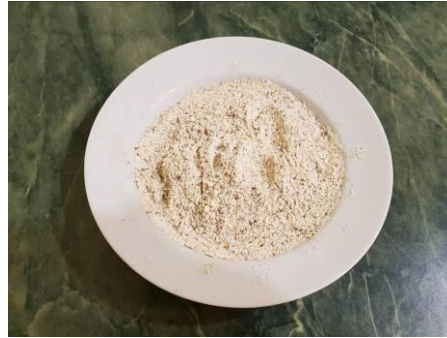


12. Берём муку кукурузную

Жаркое из мяса медведя с грибами "Ночная охота"



13. Кладём в тарелку со специями 3 ст. ложки муки кукурузной



14. Перемешиваем специи и муку кукурузную



15. Берём сироп кленовый



16. Берём масло растительное



17. Берём сметану жирностью 20%



18. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



19. Кладём мясо медведя в кипящее масло



20. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



21. Наливаем горячую воду в сковороду



22. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне



23. Наливаем масло растительное в кастрюлю



24. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю

Жаркое из мяса медведя с грибами "Ночная охота"



25. Кладём слой картофеля в кастрюлю



26. Кладём слой лисичек отварных в кастрюлю



27. Кладём слой шампиньонов отварных в кастрюлю



28. Кладём слой грибов белых отварных в кастрюлю



29. Кладём слой тушёного мяса медведя в кастрюлю



30. Кладём слой смеси муки кукурузной и специй



31. Наливаем сироп кленовый и горячую воду до уровня продуктов



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю, включаем огонь



33. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на очень малом огне



34. Подаём жаркое к столу



35. Добавляем сметану в тарелку



36. Размешиваем