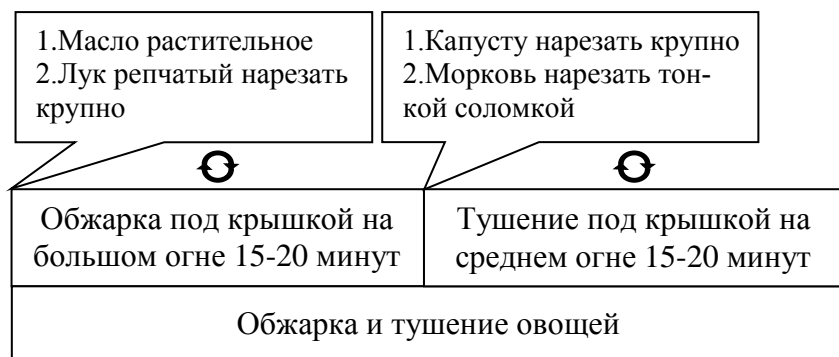
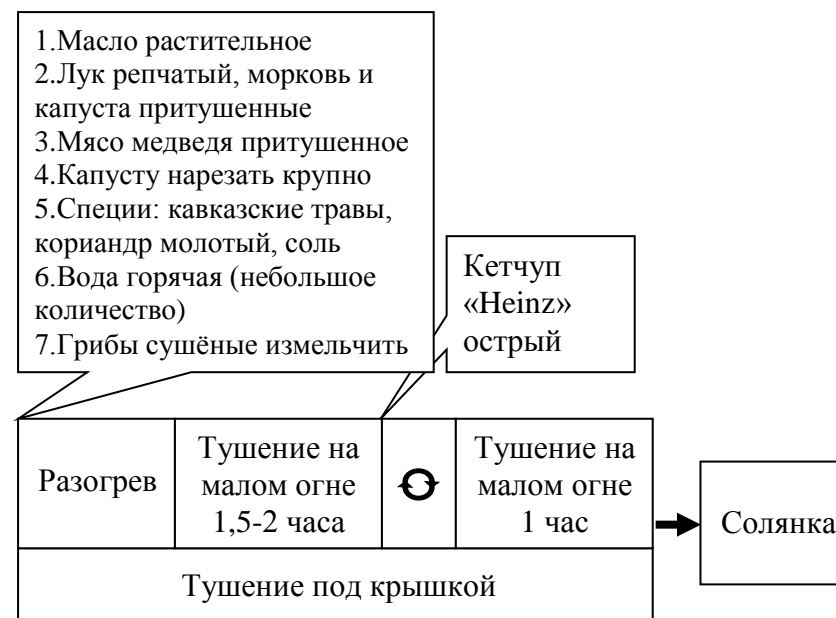


Солянка с мясом медведя, овощами и грибами "Закусочка" (khurs.ru - 2018)



⊗ - перемешать

1. Мясо медведя – 1,5-1,7 кг
2. Морковь – 1-2 шт.
3. Капуста белокочанная – 1 кочан
4. Лук репчатый – 1-1,3 кг
5. Масло растительное – 100-120 г
6. Кетчуп «Heinz» острый – 700 г
7. Грибы сушёные (белые, подосиновики, подберёзовики)
8. Кавказские травы – 2 ст. ложки
9. Кориандр молотый – 0,75 ст. ложки
10. Соль – 1,5 ст. ложки
11. Вода горячая



Солянка с мясом медведя, овощами и грибами "Закусочка"



1. Режем мясо медведя небольшими кусочками



2. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



3. Чистим и режем лук репчатый крупно



4. Режем капусту крупно



5. Берём масло растительное



6. Кетчуп «Heinz» острый



7. Составляем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём грибы сушёные (белые, подосиновики, подберёзовики)



10. Измельчаем грибы



11. Ставим сковороду на огонь



12. Кладём лук в сковороду

Солянка с мясом медведя, овощами и грибами "Закусочка"



13. Накрываем сковороду крышкой и обжариваем на большом огне



14. Кладём капусту в сковороду



15. Кладём морковь в сковороду



16. Перемешиваем содержимое сковороды



17. Тушим под крышкой на среднем огне



18. Наливаем масло растительное в кастрюлю



19. Кладём притушенные овощи в кастрюлю



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



21. Кладём мясо в сковороду



22. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



23. Наливаем горячую воду покрывая мясо



24. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем огне

Солянка с мясом медведя, овощами и грибами "Закусочка"



25. Удаляем остатки масла и воды, мясо выкладываем на тарелку



26. Кладём мясо в кастрюлю



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Кладём капусту в кастрюлю



29. Кладём грибы сушёные в кастрюлю



30. Кладём капусту в кастрюлю, наливаем горячую воду



31. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



32. Перемешиваем содержимое кастрюлю



33. Тушим под крышкой на малом огне



34. Кладём кетчуп в кастрюлю, перемешиваем



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол