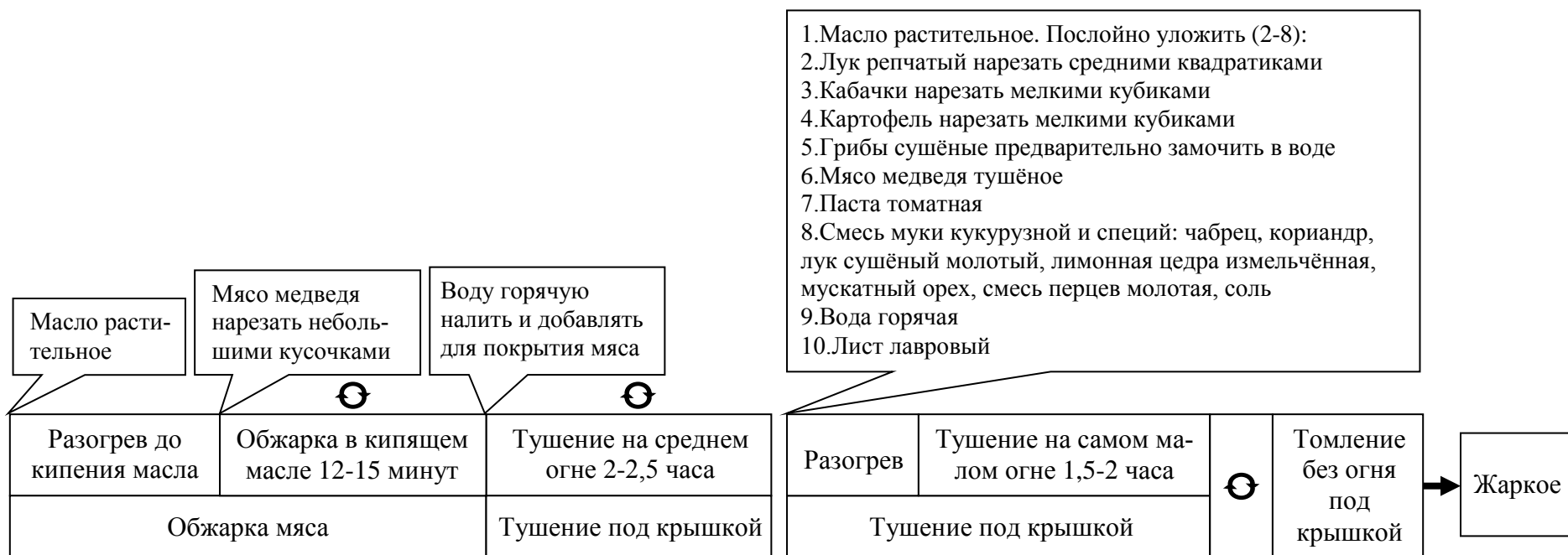


Жаркое из мяса медведя с кабачками и грибами "Зимняя пора" (khurs.ru - 2019)



⦿ - перемешать

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Мясо медведя – 1,3-1,5 кг | 12. Лук сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Лук репчатый – 3-4 шт. | 13. Лимонная цедра измельчённая – 1 ст. ложка |
| 3. Кабачки – 3 шт. | 14. Мускатный орех – 0,5 ст. ложки |
| 4. Картофель – 1-1,2 кг | 15. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 5. Грибы лесные сушёные – 30 г | 16. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 6. Чеснок – 0,5 головки | 17. Лист лавровый |
| 7. Мука кукурузная – 4 ст. ложки | 18. Вода горячая |
| 8. Масло растительное – 100-120 г | |
| 9. Паста томатная – 200 г | |
| 10. Чабрец – 1,5 ст. ложки | |
| 11. Кориандр – 1 ст. ложка | |



Жаркое из мяса медведя с кабачками и грибами "Зимняя пора"



1. Режем мясо медведя небольшими кусочками



2. Берём грибы лесные сушёные



3. Размачиваем грибы сушёные в воде



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. 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. Берём



12. Берём муку кукурузную

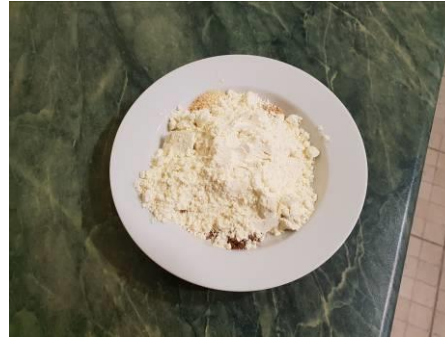
Жаркое из мяса медведя с кабачками и грибами "Зимняя пора"



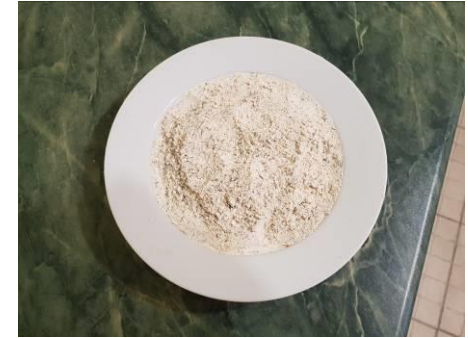
13. Отмеряем пропорции специй



14. Берём муку кукурузную



15. Кладём в тарелку со специями 4 ст. ложки муки кукурузной



16. Перемешиваем специи и муку кукурузную



17. Берём пасту томатную



18. Берём масло растительное



19. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



20. Кладём мясо медведя в кипящее масло



21. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



22. Наливаем горячую воду в сковороду



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне



24. Тушёное мясо выкладываем на тарелку

Жаркое из мяса медведя с кабачками и грибами "Зимняя пора"



25. Наливаем масло растительное в кастрюлю



26. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



27. Кладём слой кабачков в кастрюлю



28. Кладём слой картофеля в кастрюлю



29. Кладём слой грибов и чеснока в кастрюлю



30. Кладём слой тушёного мяса медведя в кастрюлю



31. Кладём часть пасты томатной в кастрюлю



32. Кладём слой смеси муки кукурузной и специй



33. Наливаем горячую воду до уровня продуктов



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю, включаем огонь



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на очень малом огне



36. Подаём жаркое к столу