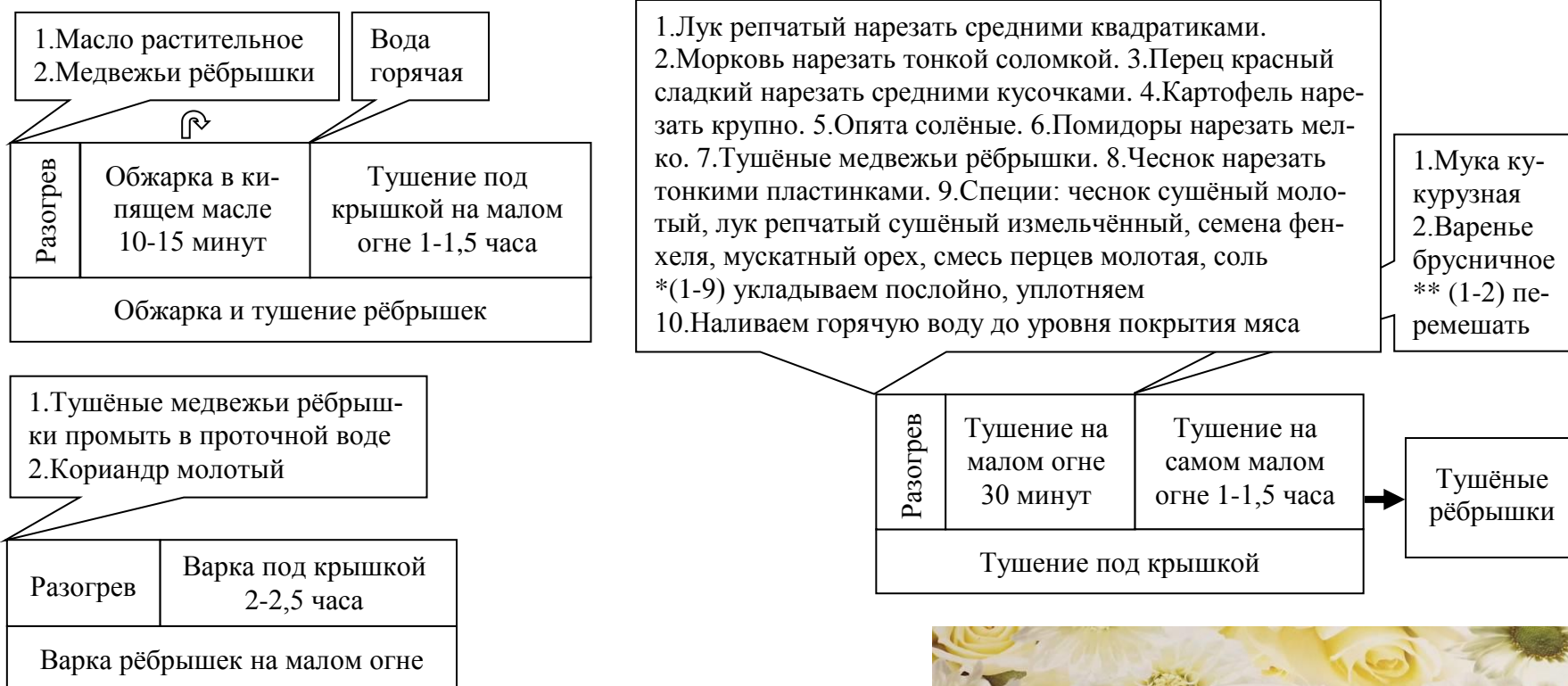


Тушёные медвежьи рёбрышки с опятами, овощами и брусничным соусом "Хибины" (khurs.ru - 2019)



1. Тушёные медвежьи рёбрышки промыть в проточной воде
2. Кориандр молотый

Разогрев	Варка под крышкой 2-2,5 часа
Варка рёбрышек на малом огне	

↻ - перевернуть

- | | |
|--|---|
| <p>1. Медвежьи рёбрышки – 1,7-1,8 кг
2. Лук репчатый – 3 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Перец красный сладкий – 2 шт.
5. Помидоры – 3 шт.
6. Картофель – 1 кг
7. Опята солёные – 0,7-0,8 кг
8. Варенье брусничное – 200 г
9. Масло растительное – 150-180 г
10. Мука кукурузная – 4 ст. ложки</p> | <p>11. Кориандр – 2 ст. ложки для варки и 1 ст. ложка для тушения
12. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
13. Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,75 ст. ложки
14. Семена фенхеля – 0,5 ст. ложки
15. Мускатный орех – 0,5 ч. ложки
16. Смесь перцев молотая – 0,3-0,5 ч. ложки
17. Соль – 1,5 ст. ложки
18. Вода горячая – 1,5-2 л</p> |
|--|---|



Тушёные медвежьи рёбрышки с опятами, овощами и брусничным соусом "Хибины"



1. Берём мясо медведя на рёбрышках



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель крупно



4. Берём перец красный сладкий



5. Режем перец красный сладкий средними кусочками



6. Берём морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём лук репчатый



9. Чистим и режем крупно лук репчатый



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры мелко



12. Берём опята солёные

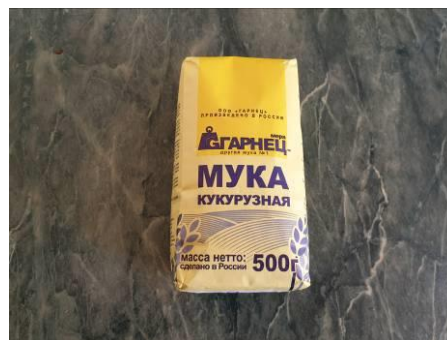
Тушёные медвежьи рёбрышки с опятами, овощами и брусничным соусом "Хибины"



13. Берём масло растительное



14. Берём варенье брусничное



15. Берём муку кукурузную



16. Отмеряем муку кукурузную



17. Кладём варенье брусничное в тарелку с мукой



18. Перемешиваем муку и варенье



19. Отмеряем кориандр для варки мяса



20. Отмеряем пропорции специй



21. Перемешиваем специи



22. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



23. Кладём мясо медведя в кипящее масло



24. Жарим на большом огне, периодически переворачиваем мясо

Тушёные медвежьи рёбрышки с опятами, овощами и брусничным соусом "Хибины"



25. Даём запечататься порам мяса в кипящем масле



26. Заливаем мясо горячей водой



27. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



28. Промываем мясо проточной водой



29. Кладём мясо в кастрюлю с водой и ставим на огонь



30. Кладём кориандр в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Тушёное мясо выкладываем на тарелку, удаляем рёбрышки



33. Наливаем масло и кладём слой лука репчатый в кастрюлю



34. Кладём слой моркови в кастрюлю



35. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



36. Кладём слой картофеля в кастрюлю

Тушёные медвежьи рёбрышки с опятами, овощами и брусничным соусом "Хибины"



37. Кладём слой опят солёных в кастрюлю



38. Кладём слой помидоров в кастрюлю



39. Кладём слой тушёного мяса медведя в кастрюлю



40. Кладём чеснок в кастрюлю



41. Кладём о часть специй в кастрюлю



42. Послойно заполняем кастрюлю, уплотняем содержимое



43. Ставим кастрюлю на огонь, наливаем горячую воду в кастрюлю



44. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



45. Добавляем брусничный соус в кастрюлю



46. Перемешиваем содержимое кастрюли



47. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на самом малом огне



48. Подаём на стол