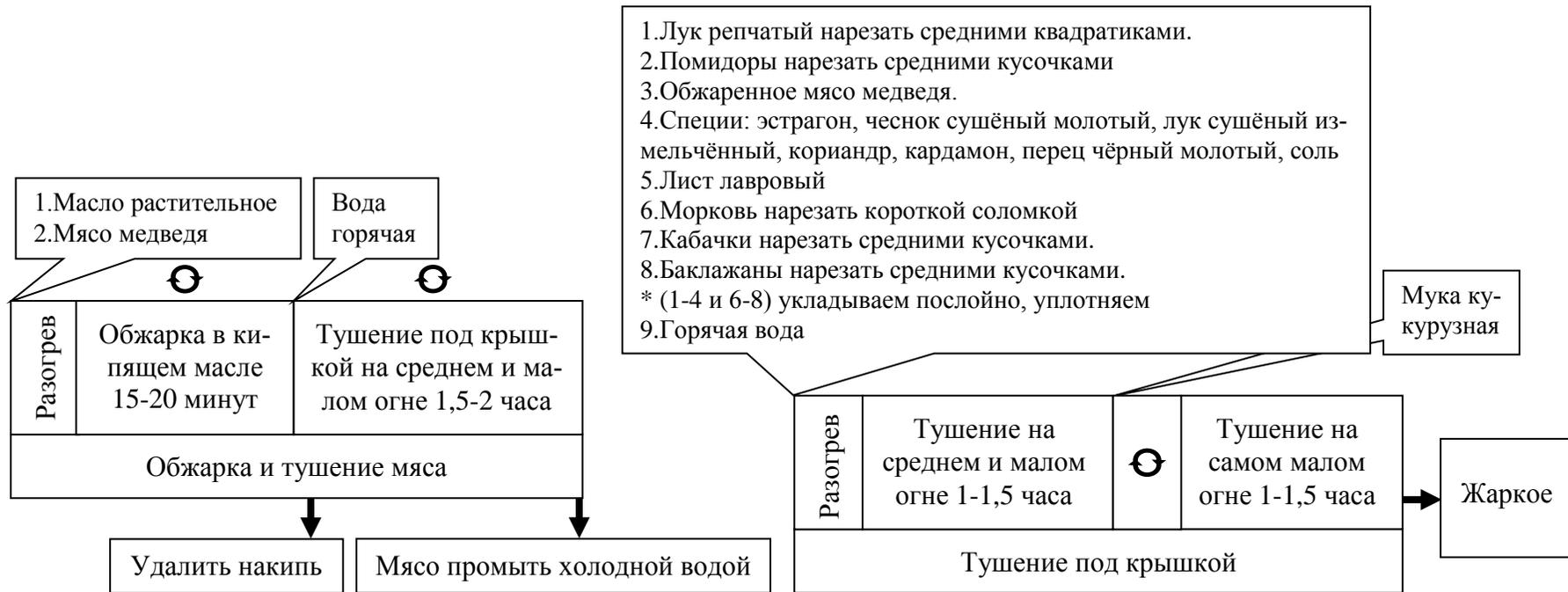


Жаркое из мяса медведя с овощами "Изысканное" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя – 1,7 кг
2. Лук репчатый – 200 г
3. Кабачки – 800-900 г
4. Баклажаны – 500-600 г
5. Морковь – 250-300 г
7. Помидоры – 1,5 кг
6. Масло растительное – 75-80 г
8. Мука кукурузная – 4 ст. ложки
9. Эстрагон – 1,5 ст. ложки
10. Лук сушёный измельчённый – 1,5 ст. ложки
11. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
12. Кориандр – 0,75 ст. ложки
13. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
14. Перец чёрный молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
15. Соль – 1,5 ст. ложки
16. Вода горячая – 1 л

☉ - перемешать



Жаркое из мяса медведя с овощами "Изысканное"



1. Берём мясо медведя



2. Берём кабачки



3. Режем кабачки средними кусочками



4. Берём баклажаны



5. Режем баклажаны средними кусочками



6. Берём помидоры



7. Режем помидоры средними кусочками



8. Берём морковь



9. Режем морковь короткой соломкой



10. Берём лук репчатый



11. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



12. Берём масло растительное

Жаркое из мяса медведя с овощами "Изысканное"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Берём муку кукурузную



16. Отмеряем муку кукурузную



17. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



18. Кладём мясо медведя в кипящее масло



19. Жарим на большом и среднем огне, перемешиваем



20. Наливаем кипящую воду в сковороду, удаляем накипь



21. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем и малом огне



22. Обжаренное мясо промываем холодной водой



23. Кладём слой лука в кастрюлю



24. Кладём слой помидоров в кастрюлю

Жаркое из мяса медведя с овощами "Изысканное"



25. Кладём обжаренное мясо в кастрюлю



26. Кладём часть специй в кастрюлю



27. Кладём лист лавровый в кастрюлю



28. Кладём слой моркови в кастрюлю



29. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



30. Кладём слой кабачков в кастрюлю, уплотняем



31. Укладываем второй слой овощей и мяса, добавляем гор. воду



32. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на среднем и малом огне



33. Кладём с муку кукурузную в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на самом малом огне



36. Подаём на стол