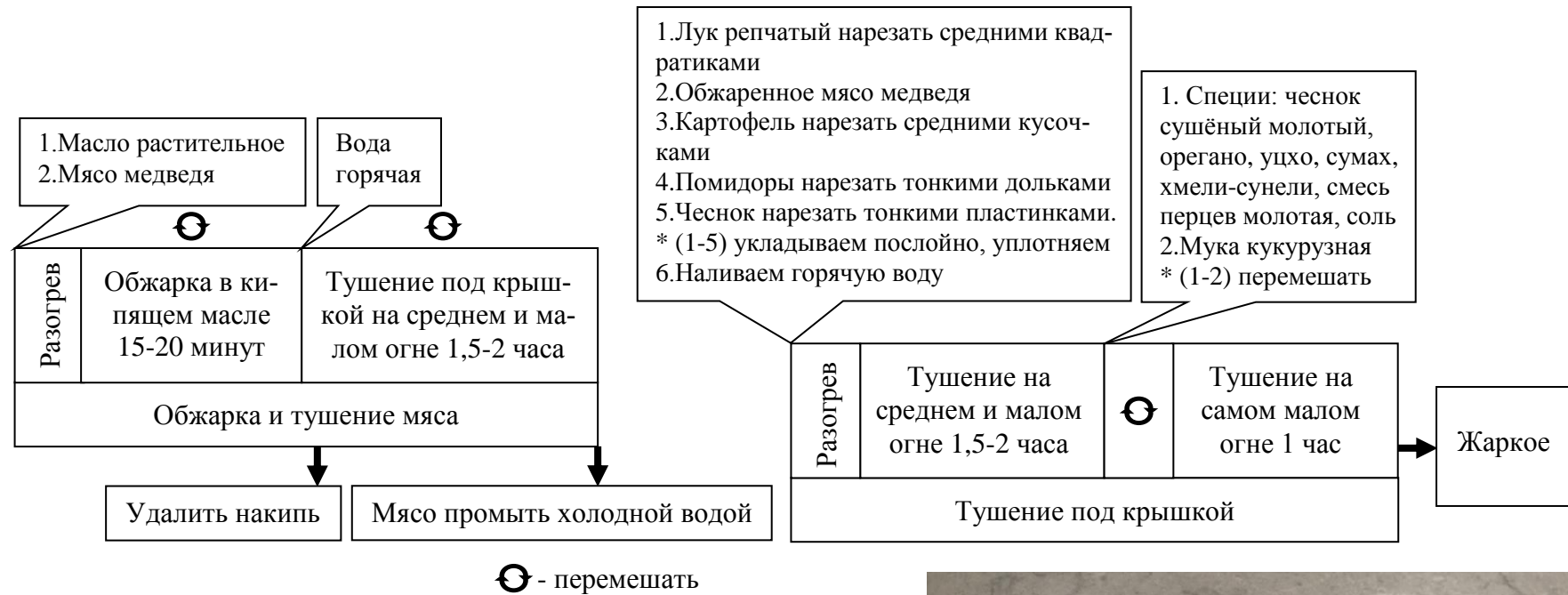


## Жаркое из мяса медведя "Званный обед" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя – 1,7 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Помидоры – 500-600 г
4. Картофель – 500-600 г
5. Чеснок – 5-8 зубчиков
6. Масло растительное – 75-80 г
7. Мука кукурузная – 4 ст. ложки
8. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
9. Орегано – 1,5-2 ст. ложки
10. Уцхо – 0,5 ч. ложка
11. Сумах – 0,75-1 ч. ложки
12. Хмели-сунели – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
14. Соль – 1,5 ст. ложки
15. Вода горячая – 1-1,5 л



## Жаркое из мяса медведя "Званный обед"



1. Режем мясо медведя средними кусочками



2. Чистим картофель



3. Режем картофель средними кусочками



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними кусочками



6. Чистим чеснок



7. Режем чеснок тонкими пластинками



8. Составляем пропорции специй



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры тонкими дольками



11. Берём муку кукурузную



12. Кладём муку кукурузную в тарелку со специями



## Жаркое из мяса медведя "Званный обед"



13. Перемешиваем специи и муку кукурузную



14. Берём масло растительное



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём мясо медведя в кипящее масло



17. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



18. Наливаем кипящую воду в сковороду



19. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



20. Обжаренное мясо промываем холодной водой



21. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



22. Кладём слой помидоров в кастрюлю



23. Кладём слой обжаренного мяса в кастрюлю



24. Кладём часть чеснока в кастрюлю



## Жаркое из мяса медведя "Званный обед"



25. Кладём слой картофеля в кастрюлю



26. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



27. Кладём слой помидоров в кастрюлю



28. Кладём слой мяса в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Кладём слой картофеля в кастрюлю



31. Наливаем кипящую воду в кастрюлю и ставим на огонь



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



34. Кладём специи в кастрюлю, перемешиваем



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на самом малом огне



36. Подаём на стол