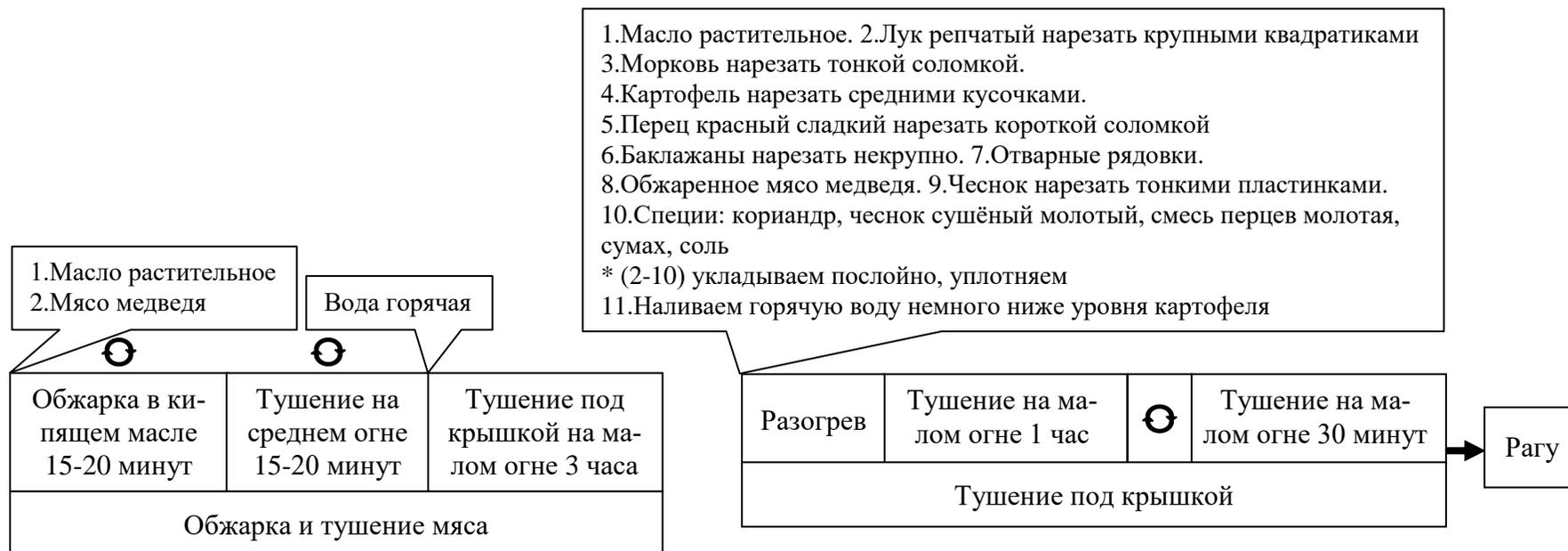


Рагу с мясом медведя, овощами и грибами "Ночной охотник" (khurs.ru - 2020)



⊗ - перемешать

1. Мясо медведя – 2,5 кг
2. Лук репчатый – 800 г
3. Картофель – 2,0-2,3 кг
4. Баклажаны – 0,5 кг
5. Грибы рядовки отварные – 1,0-1,3 кг
6. Перец красный сладкий – 300-400 г
7. Морковь – 300-400 г
8. Кориандр – 2 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
10. Сумач – 2 ст. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч ложки
12. Лист лавровый
13. Масло растительное – 90-100 г
14. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
15. Вода горячая – 0,5 л



Рагу с мясом медведя, овощами и грибами "Ночной охотник"



1. Режем мясо медведя небольшими кусочками



2. Берём картофель



3. Режем картофель средними кусочками



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупными квадратиками



6. Берём отварные грибы рядовки



7. Режем баклажаны средними кусочками



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



10. Составляем пропорции специй



11. Перемешиваем специи



12. Берём масло растительное

Рагу с мясом медведя, овощами и грибами "Ночной охотник"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём мясо медведя в кипящее растительное масло



15. Обжариваем мясо медведя в кипящем растительном масле



16. Добавляем горячую воду в сковороду



17. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



18. Обжаренное мясо медведя выкладываем на тарелку



19. Берём кастрюлю с маслом растительным



20. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



21. Кладём слой морковь в кастрюлю



22. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



23. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



24. Кладём слой отварных грибов рядовок в кастрюлю

Рагу с мясом медведя, овощами и грибами "Ночной охотник"



25. Кладём слой картофеля и лист лавровый в кастрюлю



26. Кладём слой обжаренного мяса медведя и часть специй в кастрюлю



27. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



28. Кладём слой отварных грибов рядовок в кастрюлю



29. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



30. Кладём слой обжаренного мяса медведя и часть специй в кастрюлю



31. Кладём слой моркови и перца красного сладкого в кастрюлю



32. Кладём слой картофеля в кастрюлю



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю, добавляем горячую воду



34. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



35. Снимаем крышку, перемешиваем содержимое кастрюли



36. Подаём рагу на стол