

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



⊗ - перемешать

1. Мясо медведя – 1,7 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Кабачки – 500-600 г
4. Баклажаны – 500-600 г
5. Чеснок – 5-8 зубчиков
6. Масло растительное – 75-80 г
7. Паста томатная – 100 г
8. Мука кукурузная – 4 ст. ложки
9. Розмарин – 1,5 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
11. Кориандр – 1 ст. ложка
12. Шафран – 1 ч. ложка
13. Кардамон – 0,5-0,75 ч. ложки
14. Перец чёрный молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
15. Соль – 1,5 ст. ложки
16. Вода горячая – 1 л



Жаркое из мяса медведя с овощами "Встреча друзей"



1. Берём мясо медведя



2. Берём кабачки



3. Режем кабачки средними кусочками



4. Берём баклажаны



5. Режем баклажаны средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Режем лук репчатый средними квадратиками



8. Чистим чеснок



9. Режем дольки чеснока пластинками



10. Берём пасту томатную



11. Берём масло растительное



12. Составляем пропорции специй

Жаркое из мяса медведя с овощами "Встреча друзей"



13. Перемешиваем специи



14. Берём муку кукурузную



15. Отмеряем муку кукурузную



16. Кладём пасту томатную в муку



17. Перемешиваем пасту томатную с мукой кукурузной



18. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



19. Кладём мясо медведя в кипящее масло



20. Жарим на большом и среднем огне, перемешиваем



21. Наливаем кипящую воду в сковороду



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



23. Обжаренное мясо промываем холодной водой



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём слой лука и мяса

Жаркое из мяса медведя с овощами "Встреча друзей"



25. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



26. Кладём слой кабачков в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём слой мяса и чеснок в кастрюлю



29. Кладём слой лука в кастрюлю



30. Кладём слой кабачков и вторую часть специй в кастрюлю



31. Кладём слой баклажанов в кастрюлю, спрессовываем



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



33. Кладём смесь пасты томатной и муки кукурузной в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на самом малом огне



36. Подаём на стол