

Рагу с сердцем косули и грибами "Прима" (khurs.ru - 2020)

1. Дождевики жемчужные разрезать вдоль
2. Соль

Разогрев	Варка на малом огне 15-20 минут
Варка грибов	

1. Вёшенки
2. Соль

Разогрев	Варка на малом огне 35-40 минут
Варка грибов	

1. Масло растительное
2. Мясо косули

Обжарка в кипящем масле 15-20 минут	Тушение на среднем огне 15-20 минут	Тушение под крышкой на малом огне 1 час
Обжарка и тушение мяса		

Вода горячая

☉ - перемешать

1. Мясо сердца косули – 1,0 кг
2. Лук репчатый – 0,7 кг
3. Кабачки – 800 г
4. Баклажаны – 1,4 кг
5. Помидоры жёлтые – 350-400 г
6. Дождевики жемчужные – 0,7 кг
7. Вёшенки – 1,0 кг
8. Масло растительное – 90-100 г
9. Сметана жирностью 20 %

10. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
11. Розмарин – 1 ст. ложка
12. Карри – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Перец чёрный молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
14. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
15. Вода горячая – 1 л

1. Масло растительное
2. Кабачки нарезать некрупно
3. Помидоры жёлтые нарезать мелко
4. Обжаренные лук и вёшенки
5. Баклажаны нарезать некрупно
6. Обжаренное мясо косули
7. Отварные дождевики жемчужные
8. Специи: розмарин, чеснок сушёный молотый, карри, перец чёрный молотый, соль
* (1-6) укладываем послойно, уплотняем
9. Наливаем горячую воду

Разогрев	Тушение на малом огне 1 час	Перемешать содержимое кастрюли
Тушение под крышкой		

Рагу



Рагу с сердцем косули и грибами "Прима"



1. Берём сердце косули



2. Режем мясо косули некрупными кубиками



3. Берём дождевики жемчужные



4. Моем, чистим и режем дождевики жемчужные



5. Берём вёшенки



6. Берём кабачки



7. Режем кабачки некрупно



8. Берём баклажаны



9. Режем баклажаны некрупно



10. Берём помидоры жёлтые



11. Режем помидоры жёлтые мелко



12. Берём лук репчатый

Рагу с сердцем козули и грибами "Прима"



13. Режем лук репчатый короткой соломкой



14. Составляем пропорции специй



15. Перемешиваем специи



16. Берём масло растительное



17. Берём сметану жирностью 20 %



18. Варим дождевики жемчужные в подсоленной воде на малом огне



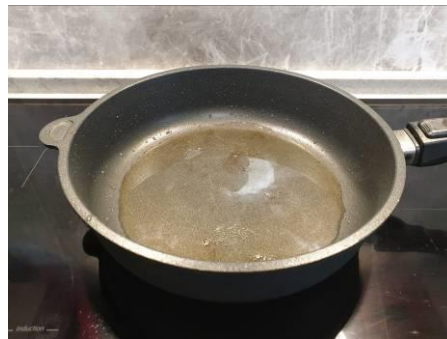
19. Отваренные дождевики жемчужные выкладываем на тарелку



20. Варим вёшенки в подсоленной воде на малом огне



21. Отваренные вёшенки выкладываем на тарелку



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



23. Жарим вёшенки на большом огне



24. Кладём лук репчатый в сковороду

Рагу с сердцем косули и грибами "Прима"



25. Перемешиваем лук и вёшенки



26. Жарим на большом огне



27. Обжаренные лук и вёшенки выкладываем на тарелку



28. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



29. Кладём мясо косули в сковороду



30. Обжариваем мясо косули в кипящем растительном масле



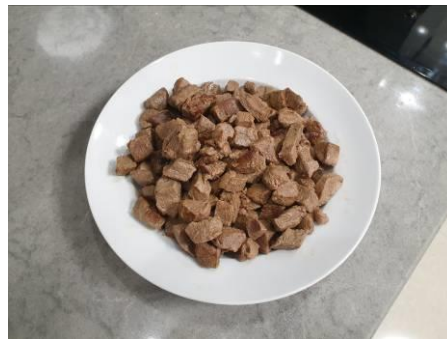
31. Жарим мясо косули на большом огне



32. Заливаем мясо косули горячей водой



33. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



34. Обжаренное мясо косули выкладываем на тарелку



35. Берём кастрюлю, наливаем на дно масло растительное



36. Кладём кабачки в кастрюлю

Рагу с сердцем косули и грибами "Прима"



37. Кладём помидоры жёлтые в кастрюлю



38. Кладём обжаренные лук и вёшенки в кастрюлю



39. Кладём часть специй в кастрюлю



40. Кладём часть баклажанов в кастрюлю



41. Кладём обжаренное мясо косули в кастрюлю



42. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



43. Кладём отварные дождевики жемчужные в кастрюлю



44. Кладём вторую часть баклажанов в кастрюлю, спрессовываем



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



46. Рагу готово



47. Заправляем рагу сметаной



48. Перемешиваем рагу со сметаной, подаём на стол