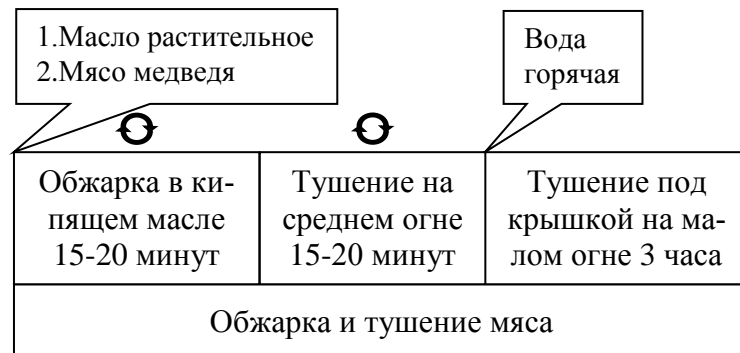
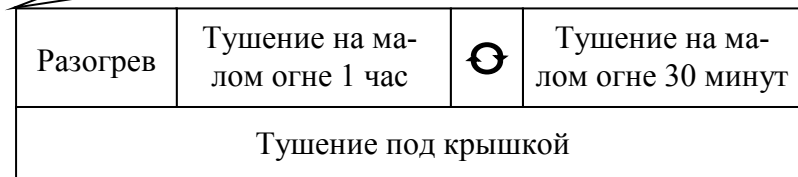


Рагу с мясом медведя и грибами "Лесной изыск" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать

1. Масло растительное. 2. Лук репчатый нарезать крупными квадратиками. 3. Помидоры нарезать мелко. 4. Морковь нарезать тонкими сегментами 5. Перец красный сладкий нарезать короткой соломкой. 6. Баклажаны нарезать некрупно. 7. Отварные рядовки. 8. Обжаренное мясо медведя. 9. Чеснок нарезать тонкими пластинками. 10. Кинзу нарезать мелко. 11. Специи: кориандр, тоскана, чеснок сушёный молотый, перец чёрный молотый, соль * (1-10) укладываем послойно, уплотняем 12. Наливаем горячую воду



Подавать со сметаной

Рагу

1. Мясо медведя – 2,5 кг
2. Лук репчатый – 800 г
3. Помидоры – 600 г
4. Баклажаны – 1,4 кг
5. Грибы рядовки отварные – 1,1 кг
6. Перец красный сладкий – 500 г
7. Морковь – 300-400 г
8. Чеснок - 0,5 головки
9. Зелень кинзы – 50-60 г
10. Масло растительное – 90-100 г
11. Сметана жирностью 20 %
12. Кориандр – 2 ст. ложки
13. Тоскана – 2 ст. ложки
14. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
15. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч ложки
16. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
17. Вода горячая – 0,5 л



Рагу с мясом медведя и грибами "Лесной изыск"



1. Режем мясо медведя небольшими кусочками



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый крупными квадратиками



4. Чистим морковь



5. Режем морковь тонкими сегментами



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём баклажаны



11. Режем баклажаны мелко



12. Берём отварные грибы рядовки

Рагу с мясом медведя и грибами "Лесной изыск"



13. Чистим чеснок



14. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём сметану жирностью 20 %



18. Берём масло растительное



19. Составляем пропорции специй



20. Перемешиваем специи



21. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



22. Кладём мясо медведя в кипящее масло



23. Жарим мясо медведя на большом огне, перемешиваем



24. Наливаем горячую воду в сковороду

Рагу с мясом медведя и грибами "Лесной изыск"



25. Тушим мясо медведя под крышкой на малом огне



26. Обжаренное мясо выкладываем на тарелку



27. Наливаем масло растительное и кладём лук репчатый в кастрюлю



28. Кладём первую часть помидоров в кастрюлю



29. Кладём первую часть моркови в кастрюлю



30. Кладём первую часть перца красного сладкого в кастрюлю



31. Кладём первую часть баклажанов в кастрюлю



32. Кладём первую часть отварных рядовок и чеснока в кастрюлю



33. Кладём первую часть специй в кастрюлю



34. Кладём обжаренное мясо медведя в кастрюлю



35. Кладём чеснок в кастрюлю



36. Кладём вторую часть специй в кастрюлю

Рагу с мясом медведя и грибами "Лесной изыск"



37. Кладём вторую часть отварных рядовок в кастрюлю



38. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



39. Кладём вторую часть помидоров и моркови в кастрюлю



40. Кладём вторую часть лука и перцев в кастрюлю



41. Кладём вторую часть баклажанов и добавл. гор. воду в кастрюлю



42. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



43. Перемешиваем содержимое кастрюли



44. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



45. Блюдо готово



46. Заправляем рагу сметаной



47. Перемешиваем рагу со сметаной, подаём на стол



48. Рагу с большим количеством жидкости можно подавать как суп