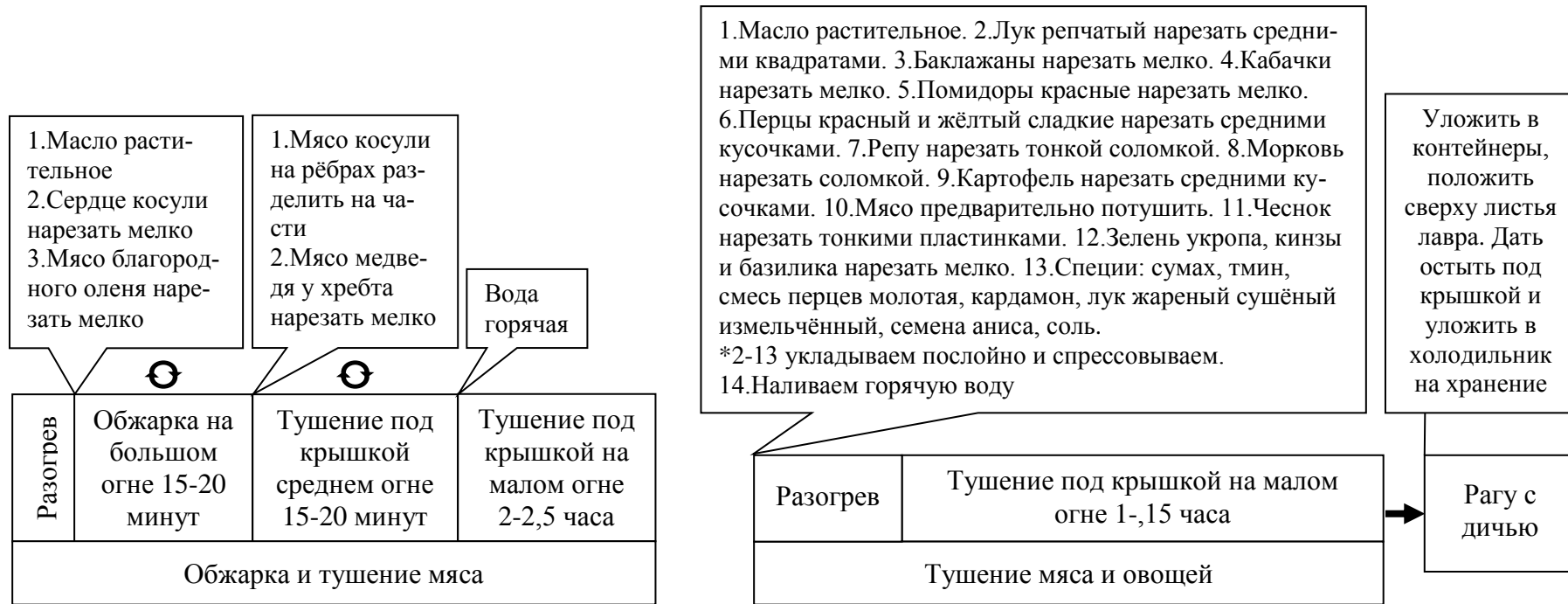


## Рагу с дичью "Дикое рагу" (khurs.ru - 2020)



1. Масло растительное. 2. Лук репчатый нарезать средними квадратами. 3. Баклажаны нарезать мелко. 4. Кабачки нарезать мелко. 5. Помидоры красные нарезать мелко. 6. Перцы красный и жёлтый сладкие нарезать средними кусочками. 7. Репу нарезать тонкой соломкой. 8. Морковь нарезать соломкой. 9. Картофель нарезать средними кусочками. 10. Мясо предварительно потушить. 11. Чеснок нарезать тонкими пластинками. 12. Зелень укропа, кинзы и базилика нарезать мелко. 13. Специи: сумак, тмин, смесь перцев молотая, кардамон, лук жареный сушёный измельчённый, семена аниса, соль. \*2-13 укладываем послойно и спрессовываем. 14. Наливаем горячую воду

☉ - перемешать

1. Сердце косули – 0,4 кг
2. Мясо косули на рёбрах – 0,6 кг
3. Мясо благородного оленя – 0,5 кг
4. Мясо медведя у хребта – 0,6 кг
5. Картофель – 1 кг
6. Лук репчатый – 1 кг
7. Баклажаны – 300 г
8. Кабачки - 300
9. Помидоры красные – 700 г
10. Репа – 300 г
11. Морковь – 200 г
12. Перцы красный и жёлтый – 500 г
13. Чеснок – 6-7 зубчиков
14. Зелень укропа – 70 г

15. Зелень кинзы – 100 г
16. Зелень базилика – 20 г
17. Сумак – 0,5-0,6 ст. ложки
18. Тмин – 0,5 ч. ложки
19. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
20. Кардамон – 0,5-0,6 ч. ложки
21. Лук жареный сушёный измельчённый – 1-1,5 ст. ложки
22. Семена аниса – 0,5 ч. ложки
23. Соль – 1,5-2 ст. ложки
24. Лист лавровый
25. Масло растительное – 100-120 г
26. Вода горячая – 1-1,5 л



## Рагу с дичью "Дикое рагу"



1. Режем сердце косули мелко



2. Мясо благородного оленя режем мелко



3. Мясо косули на рёбрах разделяем на части



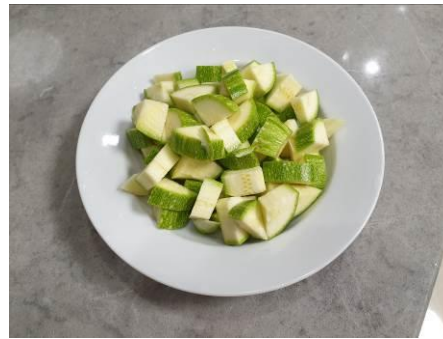
4. Мясо медведя режем мелко



5. Репу режем тонкой длинной соломкой



6. Баклажаны режем мелко



7. Кабачки режем мелко



8. Перцы красный и жёлтый сладкие режем средними кусочками



9. Помидоры красные режем мелко



10. Морковь режем соломкой



11. Лук репчатый режем средними квадратами



12. Картофель режем средними кусочками



## Рагу с дичью "Дикое рагу"



13. Зелень укропа режем мелко



14. Зелень кинзы режем мелко



15. Зелень базилика режем мелко



16. Чеснок чистим и режем тонкими пластинками



17. Отмеряем пропорции специй



18. Перемешиваем специи



19. Берём масло растительное



20. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



21. Кладём сердце косули и мясо медведя в сковороду



22. Жарим на большом огне, перемешиваем содержимое сковороды



23. Кладём мясо благородного оленя и мясо косули в сковороду



24. Жарим на большом огне, перемешиваем содержимое сковороды



## Рагу с дичью "Дикое рагу"



25. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем огне



26. Перемешиваем содержимое сковороды, наливаем горячую воду



27. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



28. Кладём масло растительное, лук, морковь и репу в кастрюлю



29. Кладём баклажаны, кабачки, помидоры и перец в кастрюлю



30. Кладём лук репчатый и картофель в кастрюлю



31. Кладём зелень укропа, кинзы и базилика в кастрюлю



32. Кладём обжаренное мясо, чеснок и специи в кастрюлю



33. Послойно укладываем мясо и овощи в кастрюлю, спрессовываем



34. Кладём верхний слой картофеля и наливаем горячую воду



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Раскладываем рагу по контейнерам и кладём листья лавра