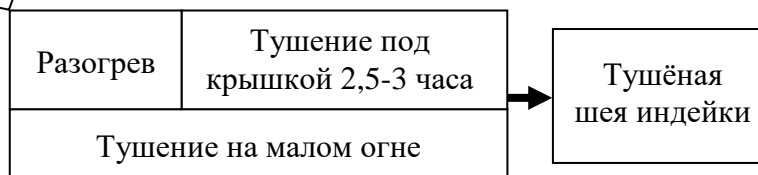


Шея индейки тушёная с овощами "Находка" (khurs.ru - 2020)

1. Лук репчатый нарезать крупными квадратами
2. Шея индейки
3. Чеснок нарезать тонкими пластинками
4. Морковь нарезать тонкими пластинками
5. Зелень кинзы
6. Специи: зелень сельдерея сушёная измельчённая, чеснок сушёный молотый, кардамон, аниса семена, карри, смесь перцев молотая, соль
* (1-6) уложить послойно и уплотнить
7. Вода горячая до уровня укладки



1. Шея индейки – 2 кг
2. Картофель – 1,8 кг
3. Лук репчатый – 1,3 кг
4. Морковь – 300-350 г
5. Чеснок – 22-25 г
6. Зелень кинзы – 40 г
7. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
9. Кардамон – 0,75-1 ч. ложки
10. Аниса семена – 0,5-0,6 ч. ложки
11. Карри – 0,5-0,7 ч. ложки
12. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Соль – 0,75-1 ст. ложки
14. Вода горячая – 1,5-2 л



Шея индейки тушёная с овощами "Находка"



1. Берём нарубленную шею индейки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупно



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупными квадратиками



6. Чистим морковь



7. Режем морковь тонкими пластинками



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Берём зелень кинзы



10. Режем зелень кинзы мелко



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Шея индейки тушёная с овощами "Находка"



13. Кладём лук репчатый в кастрюлю



14. Кладём морковь в кастрюлю



15. Кладём картофель в кастрюлю



16. Кладём шею индейки в кастрюлю



17. Кладём специи в кастрюлю



18. Кладём зелень кинзы и чеснок в кастрюлю



19. Кладём лук репчатый в кастрюлю



20. Кладём морковь в кастрюлю



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Наливаем горячую воду и кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Тушим под крышкой на малом огне



24. Подаём на стол