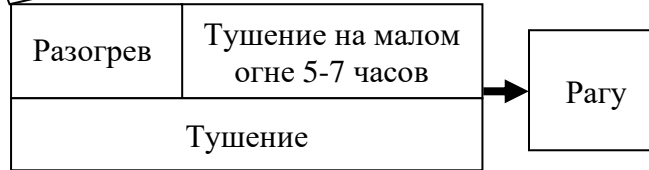


Овощное рагу с мясом медведя и лося "Домик охотника" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Перцы сладкие нарезать мелкими кубиками
 4. Чеснок нарезать тонкими пластинками
 5. Стебель сельдерея нарезать пластинками
 6. Мясо медведя и мясо лося разделить порционно
 7. Зелень петрушки нарезать мелко
 8. Специи: томаты сушёные измельчённые, зелень укропа сушёная измельчённая, кориандр молотый, лимонный перец молотый, соль
- 2-8 – уложить послойно и спрессовать
Свободное пространство залить кипящей водой до уровня укладки



1. Мясо медведя - 1,1-1,2 кг
2. Мясо лося – 1,1-1,2 кг
3. Лук репчатый – 1,2-1,3 кг
4. Перцы сладкие красные и жёлтые – 2+2 шт. (600-650 г)
5. Стебель сельдерея – 200-250 г
6. Чеснок – 1 головка
7. Зелень петрушки – 35-40 г
8. Масло растительное – 25-30 г
9. Томаты сушёные измельчённые – 1-1,5 ст. ложки
10. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
11. Кориандр молотый – 1-1,5 ст. ложки
12. Лимонный перец молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
13. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
14. Вода-3-3,5 л (горячая)



Овощное рагу с мясом медведя и лосося "Домик охотника"



1. Разделяем мясо медведя



2. Разделяем мясо лосося



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём перцы сладкие



6. Режем перцы сладкие мелкими кубиками



7. Берём стебель сельдерея



8. Режем стебель сельдерея пластинками



9. Чистим чеснок



10. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



11. Берём зелень петрушки



12. Режем зелень петрушки мелко

Овощное рагу с мясом медведя и лося "Домик охотника"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Берём масло растительное



16. Наливаем мало растительное и кладём лук репчатый в кастрюлю



17. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



18. Кладём мясо медведя в кастрюлю



19. Кладём мясо лося в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю



21. Кладём слой стебля сельдерея в кастрюлю



22. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



23. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



24. Кладём слой мяса медведя и лося в кастрюлю

Овощное рагу с мясом медведя и лося "Домик охотника"



25. Кладём часть специй и чеснока в кастрюлю



26. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



27. Кладём слой перцев сладких в кастрюлю



28. Кладём слой стебля сельдерея в кастрюлю



29. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



30. Кладём мясо медведя в кастрюлю



31. Кладём мясо лося и специи в кастрюлю



32. Кладём чеснок в кастрюлю



33. Кладём перец сладкий в кастрюлю



34. Кладём лук репчатый, наливаем кипящую воду в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол