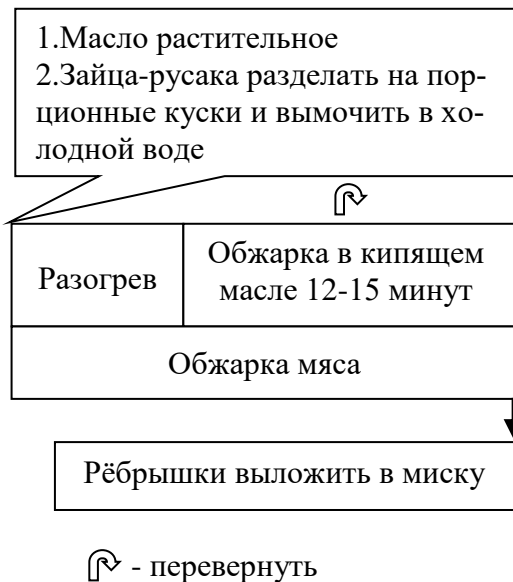
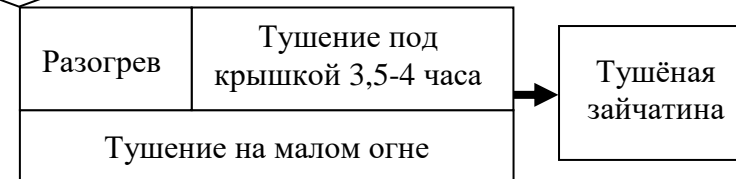


Заяц-русак тушёный с овощами "Зимняя сказка" (khurs.ru - 2021)



1. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
2. Обжаренные куски зайца-русака
3. Перцы красные сладкие нарезать короткой соломкой
4. Помидоры нарезать тонкими дольками
5. Морковь нарезать тонкой соломкой
6. Картофель нарезать крупно
7. Опята
8. Специи: лук зелёный сушёный измельчённый, лук жареный сушёный, лимонная цедра измельчённая, зира, семена аниса, перец чёрный молотый, соль * (2-8) уложить послойно и уплотнить
9. Вода горячая до уровня мяса



1. Тушка зайца-русака – 3,2 кг
2. Картофель – 1,6 кг
3. Лук репчатый – 0,8 кг
4. Перцы красные сладкие – 0,5 кг
5. Опята быстрой заморозки – 400 г
6. Морковь – 300 г
7. Помидоры – 600 г
8. Масло растительное – 180-200 г
9. Лук зелёный сушёный измельчённый – 2 ст. ложки
10. Лук жареный сушёный – 1 ст. ложка
11. Лимонная цедра, измельчённая – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Зира – 0,3-0,4 ст. ложки
13. Семена аниса – 0,3-0,4 ч. ложки
14. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
15. Соль – 0,75 ст. ложки
16. Вода горячая – 1,5-2 л



Заяц-русак тушёный с овощами "Зимняя сказка"



1. Разделяем и вымачиваем в холодной воде мясо зайца-русака



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупно



4. Берём опята быстрой заморозки



5. Берём перцы красные сладкие



6. Режем перцы красные сладкие короткой соломкой



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём лук репчатый



10. Режем лук репчатый средними квадратами



11. Берём помидоры



12. Режем помидоры тонкими дольками

Заяц-русак тушёный с овощами "Зимняя сказка"



13. Берём масло растительное



14. Отмеряем пропорции специй



15. Перемешиваем специи



16. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



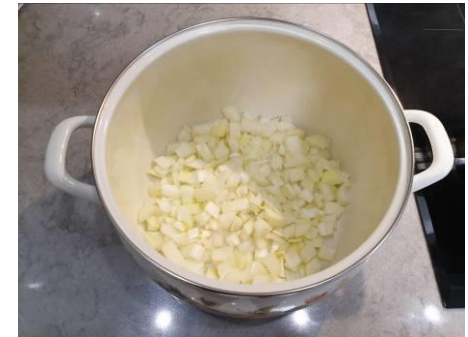
17. Кладём порционные куски мяса зайца-русака в сковороду



18. Жарим мясо в кипящем масле, периодически переворачиваем



19. Обжаренное мясо выкладываем в миску



20. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



21. Кладём слой помидоров в кастрюлю



22. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



23. Кладём слой моркови в кастрюлю



24. Кладём слой мяса в кастрюлю

Заяц-русак тушёный с овощами "Зимняя сказка"



25. Кладём слой специй в кастрюлю



26. Кладём слой картофеля в кастрюлю



27. Кладём опята в кастрюлю



28. Кладём слой перца красного сладкого в кастрюлю



29. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



30. Кладём слой моркови в кастрюлю



31. Кладём слой мяса в кастрюлю



32. Кладём слой специй и лук репчатый в кастрюлю



33. Кладём слой картофеля в кастрюлю, уплотняем



34. Кладём слой помидоров, наливаем горячую воду в кастрюлю



35. Ставим кастрюлю на огонь, тушим под крышкой на малом огне



36. Подаём на стол