

Жаркое с мясом благородного оленя "Лесная сказка" (khurs.ru - 2016)



☉ - перемешать

1. Мясо благородного оленя (лопатка) – 1,2-1,5 кг
2. Баклажаны – 3 шт.
3. Лук репчатый – 1-1,2 кг
4. Помидоры – 4-5 шт.
5. Чеснок – 1 головка
6. Приправа охотничья – 2 ст. ложки
7. Перец душистый горошком
8. Кориандр горошком
9. Куркума
10. Французские травы сушёные измельчённые
11. Чеснок сушёный гранулированный – 10 г
12. Розмарин сушёный
13. Карри
14. Масло растительное – 100-120 г
15. Соль – 1 ст. ложка



Жаркое с мясом благородного оленя "Лесная сказка"



1. Берём мясо благородного оленя (лопатка), удаляем плёнки и жир



2. Берём приправу охотничью



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём мясо благородного оленя в кастрюлю



5. Варим и снимаем пену



6. Кладём приправу охотничью в кастрюлю



7. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



8. Мясо готово



9. Извлекаем мясо в отдельную тарелку



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



12. Берём баклажаны

Жаркое с мясом благородного оленя "Лесная сказка"



13. Режем баклажаны тонкими кусочками



14. Берём помидоры



15. Очищаем помидоры от кожицы и режем мелко



16. Чистим дольки чеснока



17. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



18. Берём масло растительное



19. Берём соль



20. Готовим пропорции специй



21. Разминаем кориандр и смешиваем специи



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



23. Кладём лук репчатый в сковороду



24. Кладём баклажаны в сковороду

Жаркое с мясом благородного оленя "Лесная сказка"



25. Тушим лук репчатый под крышкой



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Кладём помидоры в сковороду



28. Тушим под крышкой на малом огне



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Кладём порционное мясо благородного оленя в сковороду



31. Кладём соль в сковороду



32. Кладём специи в сковороду



33. Кладём чеснок в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Тушим под крышкой на малом огне



36. Подаём на стол