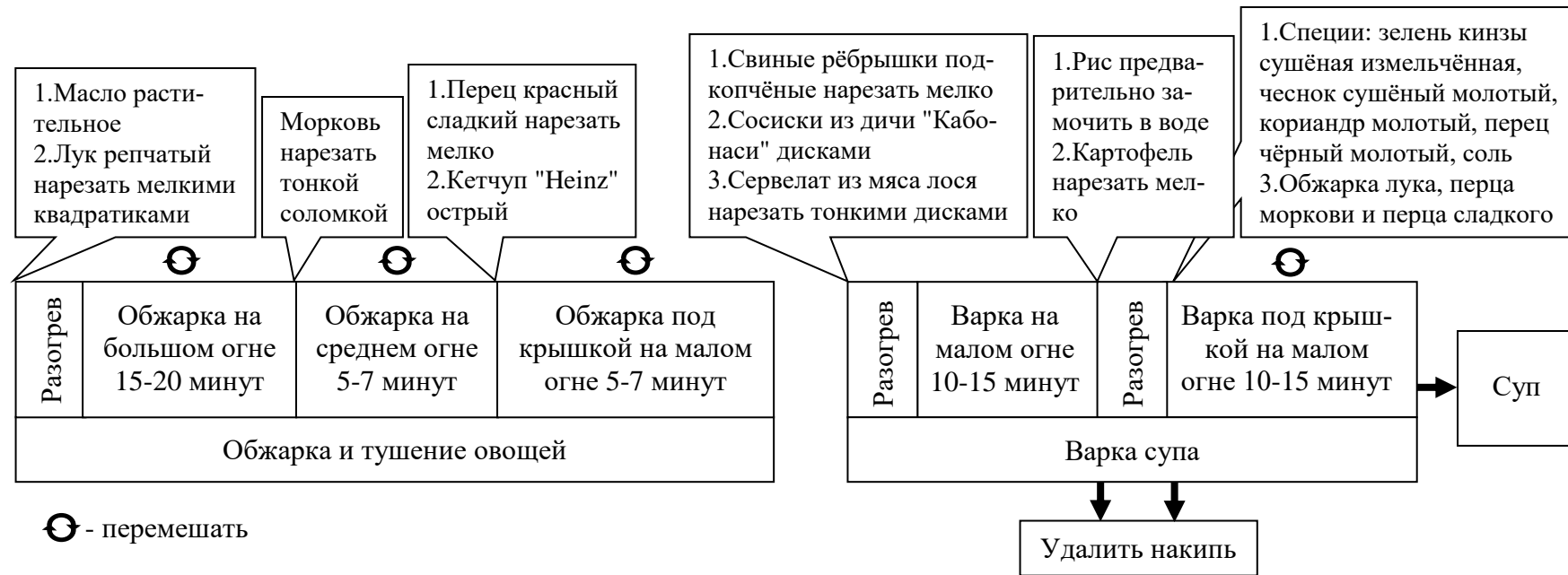


Мясная солянка по типу харчо "Мечта охотника" (khurs.ru - 2020)



1. Свиные рёбрышки поджаренные – 0,5-0,6 кг
2. Сосиски из дичи "Кабонаси" – 150-200 г
3. Сервелат из мяса лося – 350-400 г
4. Картофель – 0,8-0,9 кг
5. Лук репчатый – 400-500 г
6. Морковь – 180-200 г
7. Перец красный сладкий – 200 г
8. Рис "Басмати Экстра" – 250-300 г
9. Кетчуп "Heinz" острый – 110-120 г
10. Масло растительное – 30-35 г
11. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
12. Кориандр молотый – 0,5-0,7 ч. ложки
13. Чеснок сушёный молотый
14. Перец чёрный молотый
15. Соль – 1,5 ст. ложки
16. Вода – 3-3,5 л



Мясная солянка по типу харчо "Мечта охотника"



1. Берём свиные рёбрышки под-копчёные



2. Режем свиные рёбрышки под-копчёные средними кусочками



3. Берём сосиски из дичи "Кабо-наси"



4. Режем сосиски из дичи "Кабо-наси"



5. Берём сервелат из мяса лося



6. Режем сервелат из мяса лося тон-кими дисками



7. Берём рис "Басмати Экстра"



8. Замачиваем рис "Басмати Экстра" в воде



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелко



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый мелкими квадратиками

Мясная солянка по типу харчо "Мечта охотника"



13. Берём перец красный сладкий



14. Режем перец красный сладкий тонкой короткой соломкой



15. Чистим морковь



16. Режем морковь тонкой соломкой



17. Берём кетчуп "Heinz" острый



18. Берём масло растительное



19. Составляем пропорции специй



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь, кладём лук



21. Обжариваем лук на большом огне до золотистого оттенка



22. Кладём морковь в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



24. Кладём перец красный сладкий в сковороду

Мясная солянка по типу харчо "Мечта охотника"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Кладём кетчуп "Heinz" острый в сковороду, перемешиваем, жарим



27. Ставим кастрюлю с водой



28. Кладём мясные продукты в кастрюлю



29. Удаляем накипь



30. Кладём рис в кастрюлю



31. Кладём картофель в кастрюлю



32. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



33. Кладём обжарку лука, моркови и сладкого перца в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол