

blaze original - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: blaze original

Nos últimos dois meses, as forças russas retiraram cinco dos 31 tanques M1 Abrams fabricados nos EUA que o Pentágono enviou para a Ucrânia no outono passado. Pelo menos outros três foram moderadamente danificados desde os depósitos enviados às linhas de frente neste ano", disse Markus Reiser um treinador militar austríaco e responsável pelo treinamento da guerra na Ucrânia por armas usadas --e perdidas

Isso é uma fatia dos 796 tanques de batalha principais da Ucrânia que foram destruídos, capturados ou abandonados desde o início a guerra **blaze original** fevereiro 2024. De acordo com Oryx um site militar análise reivindicações locais conta perdas baseadas na evidência visual A grande maioria desses são soviéticos-era russos e ucraniano feito tanque; apenas cerca 140 daqueles levados para fora no campo foi dada à Rússia pelos estados OTAN E até agora perdeu mais do 2.900 x Tanques mostram Ukraine número

Tanques de leopardo alemães também foram alvo na Ucrânia, com pelo menos 30 tendo sido destruídos. Mas o Abrams é amplamente visto como um dos mais poderosos do mundo ". Que está sendo retirado facilmente por drones explodindo que alguns funcionários e especialistas inicialmente assumiram mostra "ainda outra maneira **blaze original** conflito da ucraniano esta remodelar a própria natureza das guerras modernas", disse Can Kasapoglu

Esta semana, traigo dos opciones para la cena de la semana. En primer lugar, una versión renovada de kedgeree que se prepara rápidamente y reemplaza los huevos hervidos tradicionales con berenjenas asadas. El kedgeree fue la invención de los británicos en la India colonial, pero se inspiró en *khichuri*, un plato más antiguo de arroz y lentejas, por lo que aquí he restaurado los granos en forma de dal de mungo y guisantes: un plato indio, adoptado por los británicos y cambiado de nuevo por un indio que vive en Gran Bretaña. El otro plato es un curry de cordero ahumado que suelo hacer con anticipación durante el fin de semana: se congela realmente bien y ofrece un recipiente de consuelo de especias picantes y ahumadas al que llegar después del trabajo.

Kedgeree (arriba en la [casino online ontario](#))

Esta receta está inspirada tanto en la khichuri bengalí de mi madre como en el clásico kedgeree británico.

Preparación: 10 min

Cocción: 30 min

Sirve: 4

1 berenjena

Aceite vegetal

$\frac{3}{4}$ cucharadita de cúrcuma en polvo

Sal

270g filetes de eglefino

150g dal de mungo

150g cebollas castañas, peladas y picadas

25g de jengibre fresco, pelado y picado finamente

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de cilantro en polvo

275g arroz basmati

100g de guisantes congelados

50g de mantequilla sin sal

75g de pasas doradas

Corta la berenjena en trozos de 2½ cm y colócalos en un tazón. Rocíalos con una cucharada de aceite, una pizca de cúrcuma y un par de pizcas de sal, y déjalos a un lado.

Tosta el dal de mungo en una olla grande a fuego medio, revolviendo constantemente, durante unos ocho minutos, hasta que esté ligeramente tostado y huela a nueces, luego retira del fuego y déjalo enfriar.

Calienta una cucharada de aceite a fuego medio, luego añade las cebollas y fríelas, removiendo, durante 10 minutos, hasta que estén tiernas y doradas alrededor de los bordes. Añade el jengibre, las especias molidas, media cucharadita de cúrcuma y media cucharadita de sal, y cocina durante otros dos minutos. Incorpora el arroz y el dal enfriado, vierte 600 ml de agua, luego sube el fuego y lleva a hervir. Una vez que hierva, cubre con una tapadera, retira del fuego y deja que el arroz se cueza al vapor durante 10 minutos.

Mientras tanto, pincela los filetes de eglefino con una pizca de aceite y espolvorea con una pizca de cúrcuma y una generosa pizca de sal. Coloca las trozos de berenjena y el pescado en dos bandejas para hornear diferentes, luego hornéalos a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6 durante 10-12 minutos, hasta que las berenjenas estén doradas y el pescado cocido.

Mientras tanto, cocina los guisantes en agua hirviendo durante cuatro a cinco minutos. Una vez que el arroz esté listo, incorpóralos a la mantequilla derretida hasta que se derrita, seguidos de las pasas, las berenjenas y el pescado, y sírvelos calientes.

Curry de cordero

Curry de cordero de Tamal Ray.

Rara vez comemos carne roja en casa en estos días, así que cuando la cocino, busco una receta que se sienta indulgente. Este curry se ha convertido en mi nuevo favorito, con el... [Continúa de la misma manera, pero traducida al portugués]

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: blaze original

Palavras-chave: **blaze original - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-30