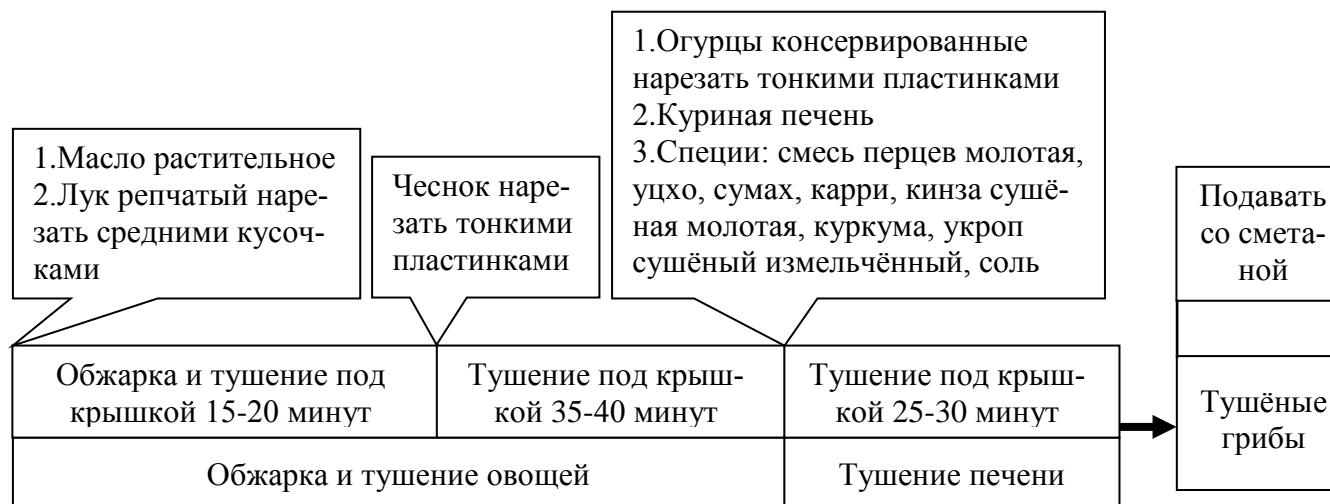


Тушёная куриная печень с луком и огурцами (khurs.ru - 2016)



1. Куриная печень охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Огурцы консервированные – 400 г
4. Чеснок – 1-2 головки
5. Смесь перцев молотая
6. Уцхо
7. Сумах
8. Карри
9. Кинза сушёная молотая
10. Куркума
11. Укроп сушёный измельчённый
12. Сметана жирностью 20 %
13. Масло растительное – 70-80 г
14. Соль – 1 ст. ложка



Тушёная куриная печень с луком и огурцами



1. Берём куриную печень охлаждённую



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый Варим грибы белые 15 минут в солёной воде и кладем в холодильник



4. Режем лук репчатый средними кусочками



5. Берём огурцы консервированные



6. Готовим огурцы консервированные



7. Режем огурцы тонкими пластинками



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Готовим пропорции специй



12. Смешиваем специи

Тушёная куриная печень с луком и огурцами



13. Берём зелень укропа сушёную



14. Берём сметану жирностью 20-25 %



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду на огонь



17. Наливаем масло растительное в сковороду



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



20. Кладём чеснок в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



23. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



24. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне

Тушёная куриная печень с луком и огурцами



25. Кладём огурцы в сковороду



26. Кладём куриную печень в сковороду



27. Кладём смесь специй в сковороду



28. Кладём зелень укропа сушёную в сковороду



29. Перемешиваем специи с куриной печенью в верхнем слое



30. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



31. Проверяем готовность печени куриной



32. Перемешиваем содержимое сковороды



33. Накрываем сковороду крышкой и томим на малом огне



34. Подаём готовое блюдо на стол



35. Заправляем сметаной