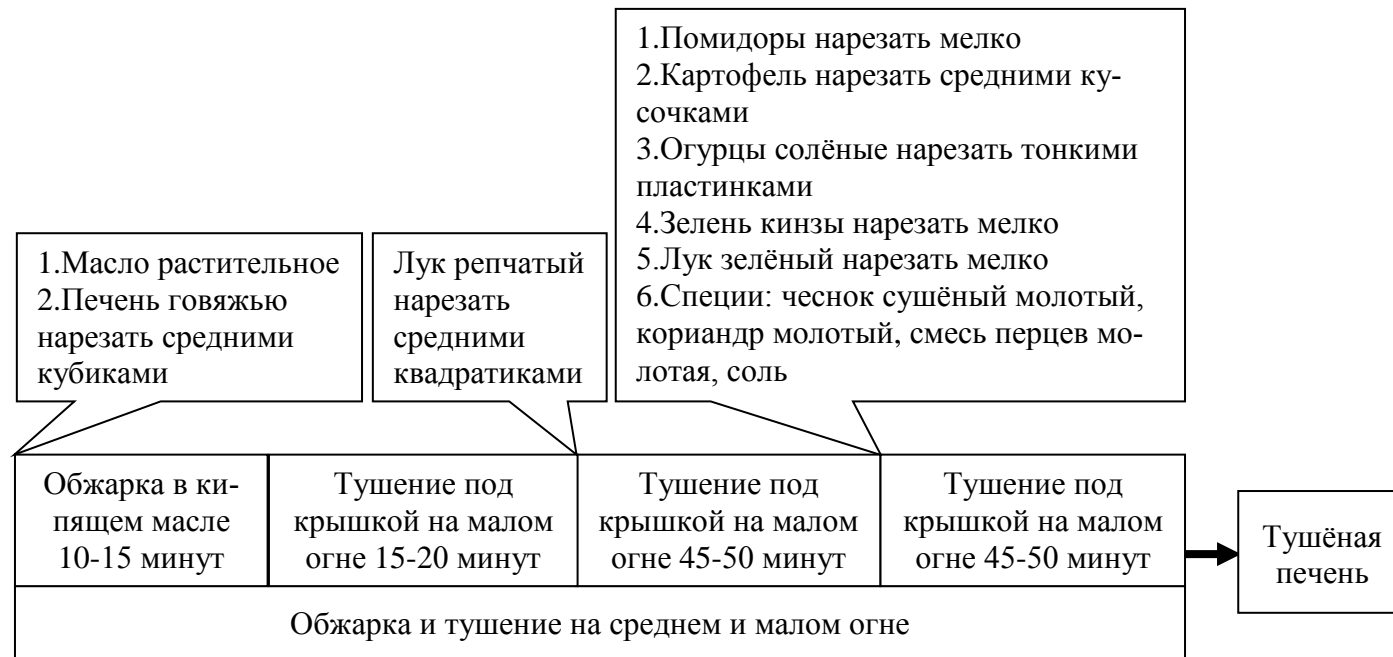


Тушёная говяжья печень по абхазским мотивам (khurs.ru - 2016)



1. Печень говяжья охлаждённая – 1 кг
2. Картофель – 3-5 шт.
3. Огурцы солёные – 400 г
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Зелень кинзы – 1 пучок
6. Лук зелёный – 1 пучок
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Кориандр молотый
9. Смесь перцев молотая
10. Масло растительное – 70-80 г
11. Соль



Тушёная говяжья печень по абхазским мотивам



1. Берём печень говяжью охлаждённую, нарезаем средними кусочками



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними кусочками



5. Берём огурцы солёные



6. Режем огурцы солёные тонкими пластинками



7. Берём картофель



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними кусочками



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры мелко



12. Берём зелень кинзы

Тушёная говяжья печень по абхазским мотивам



13. Режем зелень кинзы мелко



14. Берём лук зелёный



15. Режем лук зелёный мелко



16. Готовим пропорции специй



17. Перемешиваем специи



18. Берём масло растительное



19. Берём сковороду и ставим на огонь



20. Наливаем масло растительное в сковороду



21. Кладём печень говяжью в сковороду



22. Обжариваем печень говяжью в кипящем масле



23. Тушим печень говяжью под крышкой на малом огне



24. Снимаем крышку

Тушёная говяжья печень по абхазским мотивам



25. Кладём лук репчатый в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



28. Кладём помидоры в сковороду



29. Кладём картофель в сковороду



30. Кладём огурцы солёные в сковороду



31. Кладём зелень кинзы в сковороду



32. Кладём лук зелёный в сковороду



33. Кладём специи в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём тушёную печень на стол