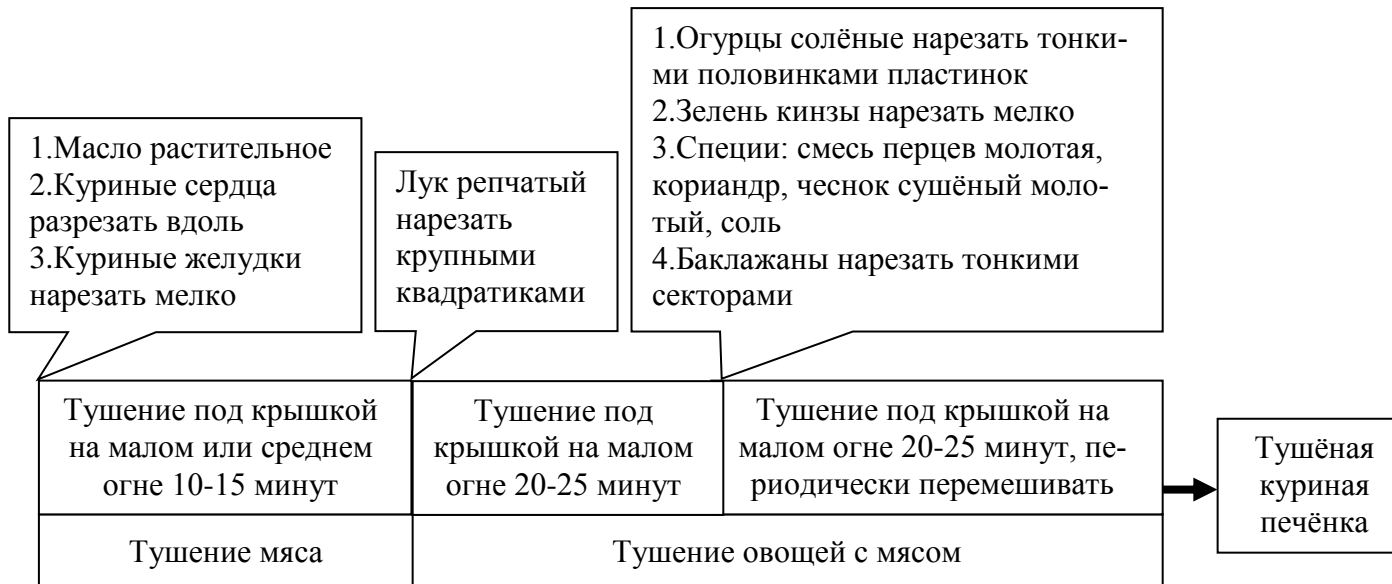


## Солянка из куриных сердец и желудочков по-абхазски (khurs.ru - 2016)



1. Куриные сердца охлаждённые – 0,8-1 кг
2. Куриные желудки охлаждённые – 0,8-1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Огурцы солёные – 0,3-0,4 кг
5. Баклажаны – 6 шт.
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Масло растительное – 70-100 г
8. Чеснок сушёный гранулированный – 10-12 г
9. Смесь перцев молотая
10. Кориандр
11. Соль



## Солянка из куриных сердец и желудочков по-абхазски



1. Берём куриные сердца охлаждённые, разрезаем вдоль



2. Берём куриные желудки охлаждённые, режем мелко



3. Берём баклажаны



4. Режем баклажаны секторами



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый крупными квадратиками



8. Берём огурцы солёные



9. Режем огурцы солёные тонкими половинками пластинок



10. Берём зелень кинзы



11. Режем зелень кинзы мелко



12. Берём масло растительное

## Солянка из куриных сердец и желудочков по-абхазски



13. Готовим пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Ставим сковороду на огонь



16. Наливаем масло растительное в сковороду



17. Кладём куриные сердца в сковороду и обжариваем в масле



18. Кладём куриные желудки в сковороду, перемешиваем и обжариваем



19. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом или среднем огне



20. Кладём лук репчатый в сковороду



21. Накрываем сковороду крышкой и тушим



22. Снимаем крышку



23. Кладём огурцы солёные в сковороду



24. Кладём зелень кинзы в сковороду

## Солянка из куриных сердец и желудочков по-абхазски



25. Кладём специи в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Кладём баклажаны в сковороду



28. Накрываем сковороду крышкой и тушим



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Накрываем сковороду крышкой и тушим



31. Перемешиваем содержимое сковороды



32. Подаём солянку на стол