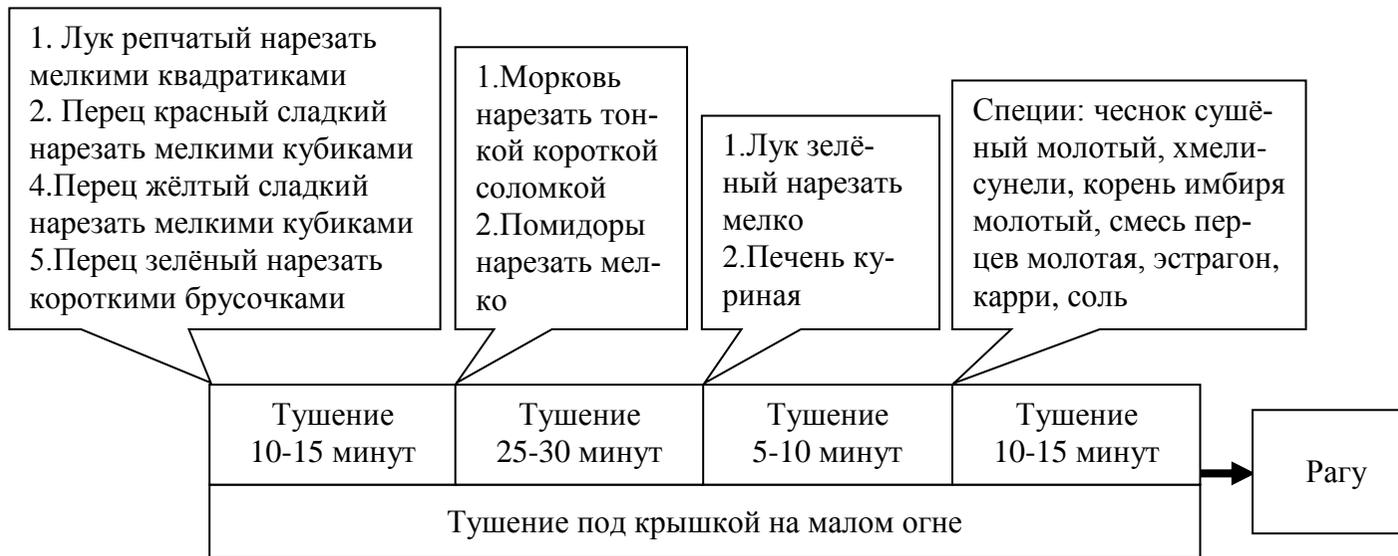


## Paгу с куриной печенью (khurs.ru - 2016)



1. Печень говяжья охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перец красный сладкий – 1-2 шт.
4. Перец жёлтый сладкий – 1-2 шт.
5. Перец зелёный – 1-2 шт.
6. Помидоры – 3-4 шт.
7. Морковь – 1-2 шт.
8. Лук зелёный – 1 пучок
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Хмели-сунели
11. Корень имбиря молотый
12. Смесь перцев молотая
13. Эстрагон
14. Карри
15. Масло растительное – 50-60 г
16. Соль



## Рагу с куриной печенью



1. Берём печень куриную охлаждённую



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



4. Берём помидоры



5. Режем помидоры мелко



6. Берём перцы сладкие



7. Режем перцы сладкие мелкими кубиками



8. Берём перцы зелёные



9. Режем перцы зелёные короткими брусочками



10. Чистим морковь



11. Режем морковь тонкой короткой соломкой



12. Берём лук зелёный

## Рагу с куриной печенью



13. Режем лук зелёный мелко



14. Готовим пропорции специй



15. Перемешиваем специи



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду на огонь



18. Наливаем масло растительное в сковороду



19. Кладём лук репчатый в сковороду



20. Кладём перец зелёный в сковороду



21. Кладём сладкие перцы в сковороду



22. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



23. Кладём морковь в сковороду



24. Кладём помидоры в сковороду

## Рагу с куриной печенью



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



27. Снимаем крышку, перемешиваем



28. Кладём лук зелёный в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Кладём печень куриную в сковороду



31. Перемешиваем содержимое сковороды



32. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



33. Кладём специи в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём на стол