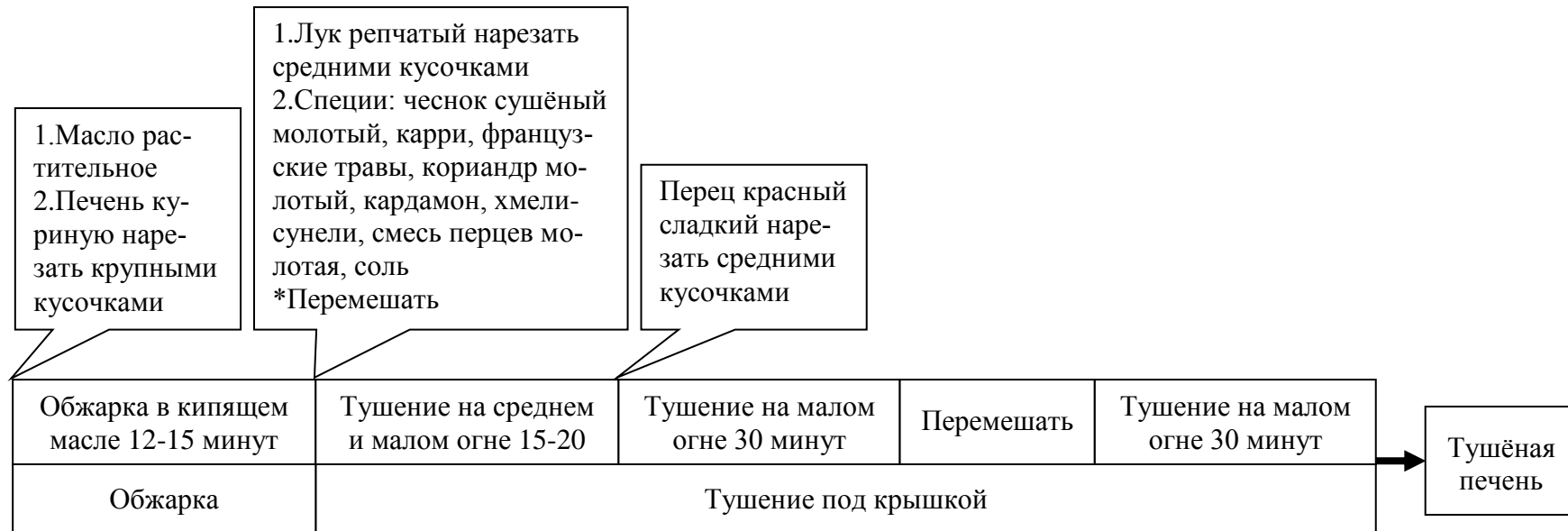


Тушёная куриная печень со сладким перцем (khurs.ru - 2017)



1. Печень куриная охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перец сладкий – 3 шт.
4. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
5. Смесь перцев молотая
6. Карри
7. Французские травы – 1 ст. ложки
8. Кардамон
9. Хмели-сунели
10. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
11. Масло растительное – 60-80 г
12. Соль – 0,5-0,75 ст. ложки



Тушёная куриная печень со сладким перцем



1. Берём печень куриную охлаждённую



2. Режем печень куриную крупными кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними кусочками



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий средними кусочками



8. Готовим пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Кладём печень куриную в сковороду

Тушёная куриная печень со сладким перцем



13. Обжариваем печень куриную в кипящем масле



14. Переворачиваем печень при жарке



15. Кладём лук репчатый в сковороду



16. Кладём специи в сковороду



17. Перемешиваем содержимое сковороды



18. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем и малом огне



19. Кладём перец красный сладкий в сковороду



20. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



23. Блюдо готово



24. Подаём на стол