

## Тушёная куриная печень с кабачками и баклажанами (khurs.ru - 2017)



1. Печень куриная охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 4-5 шт.
3. Перец красный сладкий – 2 шт.
4. Баклажан – 1 шт.
5. Кабачки – 2 шт.
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
7. Карри
8. Французские травы – 0,75 -1 ст. ложки
9. Корень имбиря молотый
10. Эстрагон – 1 ч. ложка
11. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
12. Куркума
13. Масло растительное – 50-60 г
14. Соль – 1 ст. ложка



## Тушёная куриная печень с кабачками и баклажанами



1. Берём печень куриную охлаждённую



2. Берём баклажан



3. Режем баклажан средними кусочками



4. Берём кабачки



5. Режем кабачки средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим и режем лук репчатый 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 и обжариваем в кипящем масле

## Тушёная куриная печень с кабачками и баклажанами



13. Обжариваем печень куриную в кипящем масле



14. Кладём лук репчатый в сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды



16. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



17. Кладём специи в сковороду



18. Кладём кабачки в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Кладём баклажаны в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



23. Блюдо готово



24. Подаём на стол