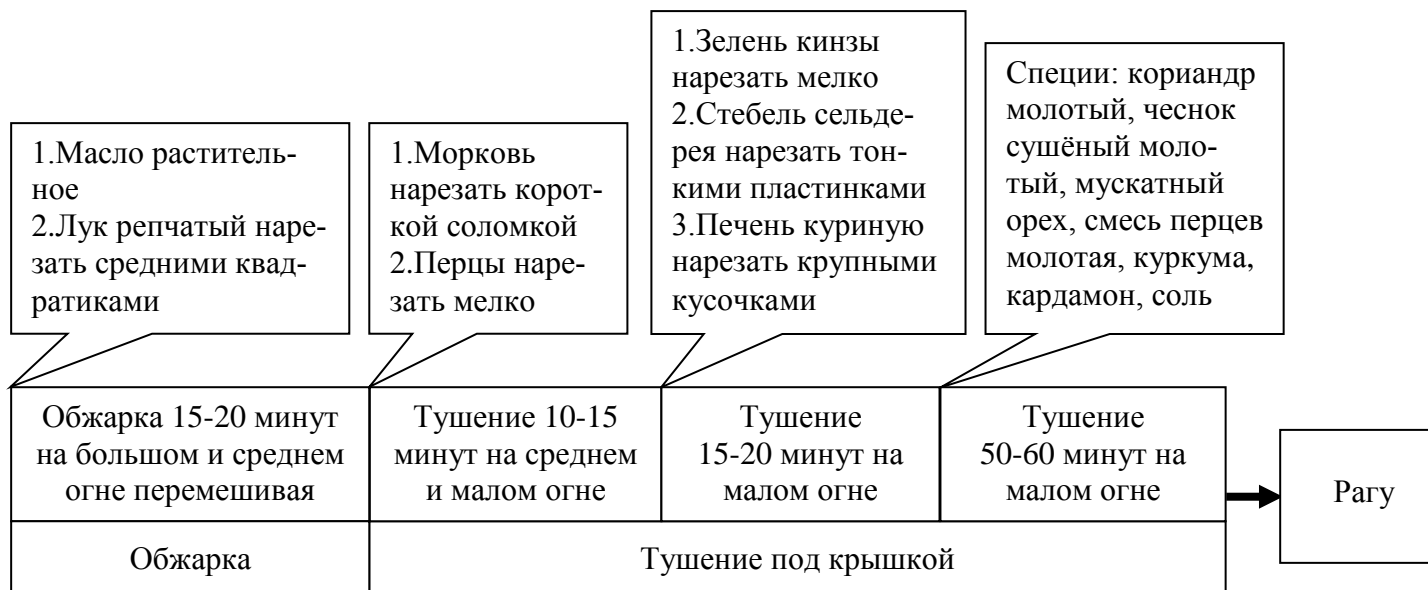


Рагу с куриной печенью (khurs.ru - 2017)



1. Печень куриная охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перцы сладкие красный, жёлтый – по 1-2 шт.
4. Перец зелёный – 1-2 шт.
5. Морковь – 1 шт.
6. Стебель сельдерея – 3-4 шт.
7. Зелень кинзы – 1 пучок
8. Кориандр молотый – 1,5-2 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
10. Мускатный орех
11. Смесь перцев молотая
12. Куркума
13. Кардамон
14. Масло растительное – 50-60 г
15. Соль – 0,5-0,75 ст. ложки



Рагу с куриной печенью



1. Берём печень куриную охлаждённую, режем крупными кусочками



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Чистим морковь



6. Режем морковь короткой соломкой



7. Берём перцы сладкие красный и жёлтый, а также зелёный



8. Режем перцы мелко



9. Берём стебель сельдерея



10. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



11. Берём зелень кинзы



12. Режем зелень кинзы мелко

Рагу с куриной печенью



13. Готовим пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду на огонь



17. Наливаем масло растительное в сковороду



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Обжариваем лук на большом и среднем огне до золотистого оттенка



20. Кладём морковь в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Кладём перцы в сковороду



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем и малом огне



24. Перемешиваем содержимое сковороды

Рагу с куриной печенью



13. Кладём зелень кинзы в сковороду



14. Кладём стебель сельдерея в сковороду



15. Кладём печень куриную в сковороду



16. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



17. Кладём специи в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



20. Подаём рагу на стол