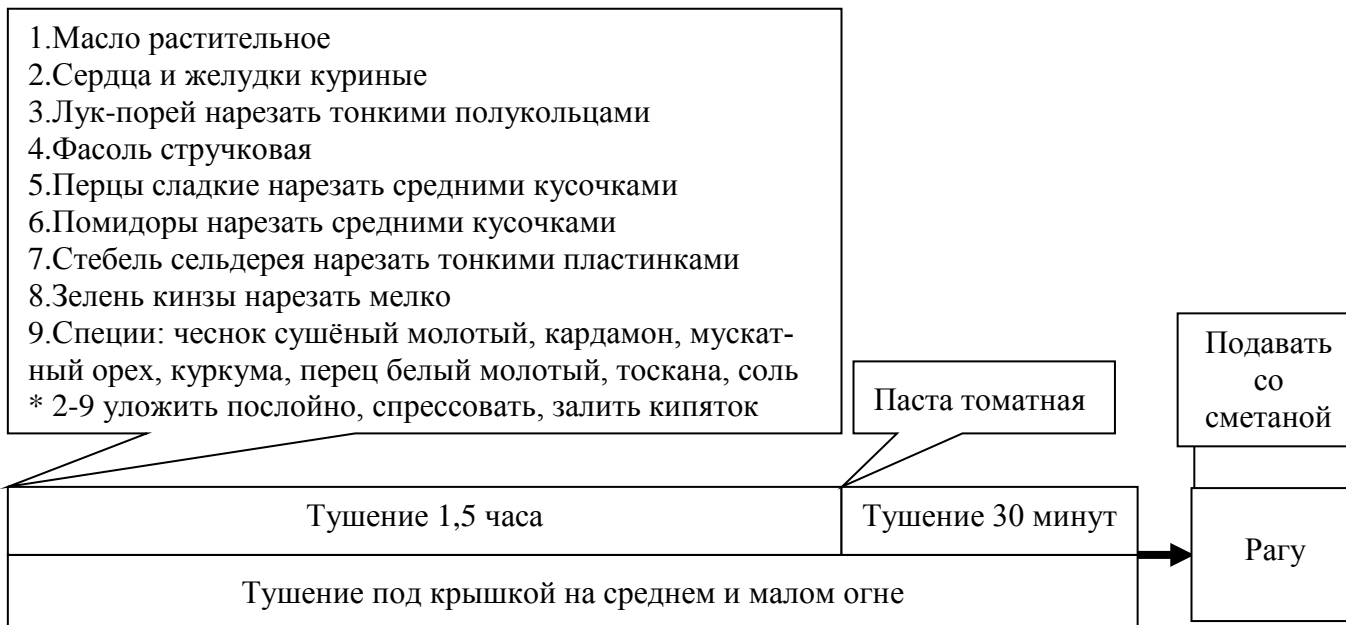


Рагу с куриными сердцами и желудками (khurs.ru - 2018)



1. Сердца куриные – 1 кг
2. Желудки куриные – 1 кг.
3. Лук-порей – 1 шт.
4. Перец жёлтый сладкий - 2 шт.
5. Перец красный сладкий – 2 шт.
6. Помидоры – 7-10 шт.
7. Фасоль стручковая быстрой заморозки – 400 г
8. Стебель сельдерея 10-12 шт.
9. Зелень кинзы – 1 пучок
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложки
11. Тоскана – 0,75 ст. ложки
12. Кардамон
13. Мускатный орех
14. Куркума
15. Перец белый молотый
16. Соль – 1 ст. ложки
17. Масло растительное – 60-70 г
18. Паста томатная – 500 г
18. Вода горячая – 0,5 л



Рагу с куриными сердцами и желудками



1. Берём сердца куриные



2. Берём желудки куриные



3. Берём фасоль стручковую быстрой заморозки



4. Размораживаем фасоль стручковую



5. Берём перцы жёлтые сладкие



6. Режем перцы жёлтые сладкие соломкой



7. Берём перцы красные сладкие



8. Режем перцы красные сладкие соломкой



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры средними кусочками



11. Берём лук-порей



12. Режем лук-порей тонкими полукольцами

Рагу с куриными сердцами и желудками



13. Берём стебель сельдерея



14. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Готовим пропорции специй



18. Перемешиваем специи



19. Берём масло растительное



20. Берём пасту томатную



21. Берём сметану жирностью 20%



22. Наливаем масло растительное в кастрюлю



23. Кладём слой сельдерея в кастрюлю



24. Кладём слой перцев в кастрюлю

Рагу с куриными сердцами и желудками



25. Кладём слой помидоров в кастрюлю



26. Кладём слой сердец и желудков в кастрюлю



27. Кладём слой лука-порей в кастрюлю



28. Кладём слой фасоли стручковой в кастрюлю



29. Кладём часть специй в кастрюлю



30. Кладём слой помидоров в кастрюлю



31. Повторяем послойную укладку продуктов, добавляем воду горячую



32. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на среднем и малом огне



33. Кладём пасту томатную в кастрюлю



34. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



35. Подаём рагу на стол



36. Добавляем и размешиваем сметану