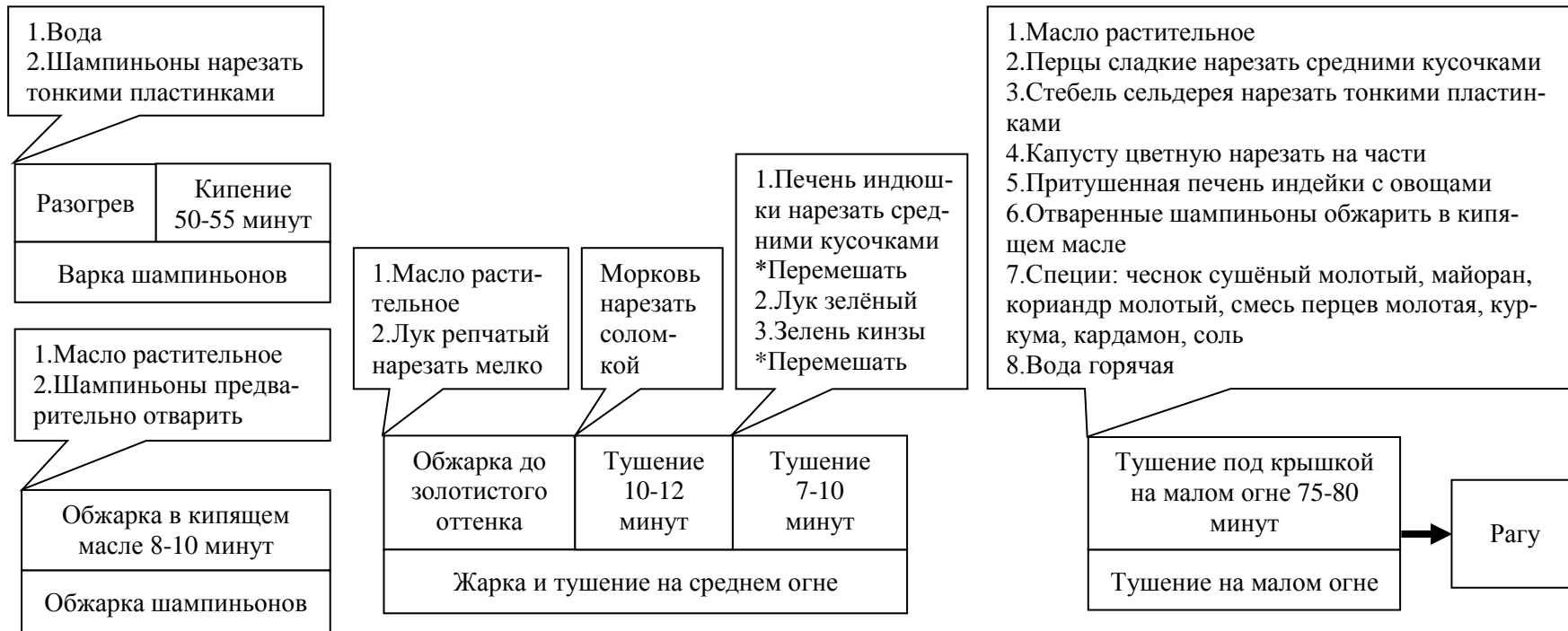


## Овощное рагу с печенью индейки (khurs.ru - 2018)



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Печень индюшки охлаждённая – 1 кг        | 11. Майоран – 1 ст. ложка            |
| 2. Лук репчатый – 1 кг                      | 12. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки |
| 3. Перец красный и жёлтый сладкий – 2+2 шт. | 13. Смесь перцев молотая             |
| 4. Шампиньоны – 400 г                       | 14. Куркума                          |
| 5. Капуста цветная – 2 шт.                  | 15. Кардамон                         |
| 6. Морковь – 1 шт.                          | 17. Сметана жирностью 20 %           |
| 7. Стебель сельдерея – 5-6 шт.              | 18. Масло растительное – 60-80 г     |
| 8. Лук зелёный – 1 пучок                    | 19. Соль – 0,75 ст. ложки            |
| 9. Зелень кинзы – 1 пучок                   | 20. Вода горячая                     |
| 10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка    |                                      |



## Овощное рагу с печенью индейки



1. Берём печень индейки



2. Режем печень индейки средними кусочками



3. Берём шампиньоны



4. Режем шампиньоны тонкими пластинками



5. Берём капусту цветную



6. Режем капусту цветную на части



7. Берём перцы сладкие



8. Режем перцы сладкие средними кусочками



9. Берём лук репчатый



10. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками



11. Берём морковь



12. Режем морковь соломкой



## Овощное рагу с печенью индейки



13. Берём стебель сельдерея



14. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём лук зелёный



18. Режем лук зелёный мелко



19. Составляем пропорции специй



20. Перемешиваем специи



21. Берём масло растительное



22. Берём сметану жирностью 20 %



23. Варим шампиньоны



24. Выкладываем отваренные шампиньоны на тарелку



## Овощное рагу с печенью индейки



25. Обжариваем шампиньоны в кипящем растительном масле



26. Выкладываем обжаренные шампиньоны на тарелку



27. Обжариваем лук в растительном масле до золотистого оттенка



28. Кладём морковь в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Жарим на малом огне



31. Кладём печень индейки в сковороду



32. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим на малом огне



33. Кладём лук зелёный в сковороду



34. Кладём зелень кинзы в сковороду



35. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим на малом огне



36. Наливаем на дно кастрюли растительное масло



## Овощное рагу с печенью индейки



37. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



38. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



39. Кладём капусту цветную в кастрюлю



40. Кладём притушенную печень индейки с овощами в кастрюлю



41. Кладём обжаренные шампиньоны в кастрюлю



42. Кладём специи в кастрюлю



43. Послойно заполняем кастрюлю, слегка спрессовываем содержимое



44. Наливаем горячую воду до уровня продуктов в кастрюле



45. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



46. Подаём рагу на стол



47. Добавляем сметану



48. Размешиваем сметану