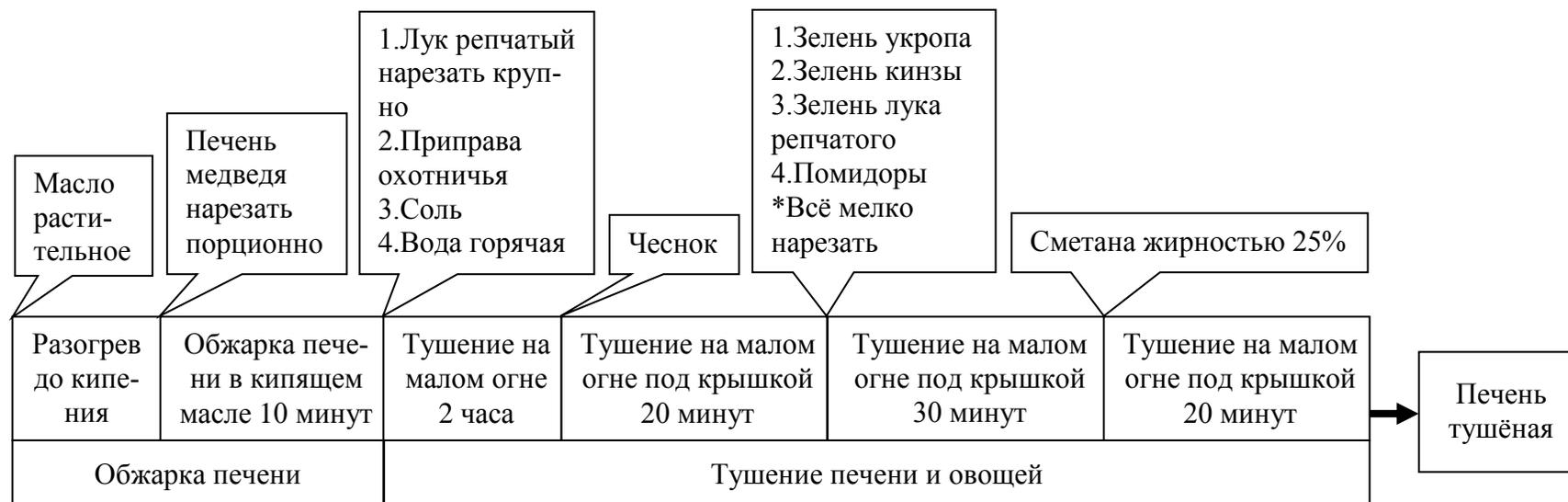


Медвежья печень тушёная с овощами и сметаной (khurs.ru - 2015)



1. Печень медведя – 3 кг
2. Лук репчатый – 1,5 кг
3. Морковь – 0,5-0,6 кг
4. Помидоры – 1 кг
5. Баклажаны – 1 кг
6. Перец сладкий – 2-3 шт.
7. Чеснок – 2-3 головки
8. Соус гранатовый "Наршараб"
9. Масло растительное – 300-350 г
10. Зелень укропа – 1-2 пучка
11. Зелень кинзы – 1-2 пучка
12. Приправа охотничья – 2 ст. ложки
13. Чеснок сушёный молотый – 10 г
14. Соль – 1 ст. ложка
15. Вода горячая



Медвежья печень тушёная с овощами и сметаной



1. Берём печень медведя



2. Нарезаем печень медведя средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Режем лук репчатый крупно



5. Берём помидоры



6. Режем помидоры мелко



7. Берём чеснок



8. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



9. Берём зелень укропа



10. Режем зелень укропа мелко



11. Берём зелень кинзы



12. Режем зелень кинзы мелко

Медвежья печень тушёная с овощами и сметаной



13. Берём зелень лука репчатого



14. Режем зелень лука репчатого мелко



15. Отмеряем соль и приправу охотничью



16. Берём сметану жирностью 25%



17. Берём масло растительное



18. Ставим казан с маслом растительным на огонь



19. Кладём печень медведя в кипящее масло



20. Доводим печень до образования лёгкой тёмной корочки



21. Кладём лук репчатый в казан



22. Кладём соль и приправу охотничью в казан



23. Наливаем горячую воду, тушим



24. Периодически перемешиваем, не давая печени пригорать

Медвежья печень тушёная с овощами и сметаной



25. Кладём чеснок в казан



26. Перемешиваем содержимое казана



27. Тушим под крышкой на малом огне



28. Кладём зелень укропа в казан



29. Кладём зелень кинзы в казан



30. Кладём зелень лука репчатого в казан



31. Кладём помидоры в казан



32. Перемешиваем содержимое казана



33. Тушим на среднем огне без крышки периодически перемешивая



34. Кладём сметану в казан



35. Тушим на малом огне без крышки



36. Блюдо готово