

Говяжья печень тушеная с луком в сметане (khurs.ru - 2015)



1. Печень говяжья – 1-1,2 кг
2. Лук репчатый – 0,7-0,8 кг
3. Помидоры – 3-4 шт.
4. Чеснок – 1 головка
5. Масло растительное – 150-200 г
6. Зелень кинзы – 1-2 пучка
7. Сметана жирностью 20%
8. Соль – 1 ст. ложка
9. Вода горячая



Говяжья печень тушеная с луком в сметане



1. Берём печень говяжью



2. Нарезаем печень говяжью средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупно



6. Берём помидоры



7. Режем помидоры мелко



8. Берём чеснок



9.. Чистим дольки чеснока



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Берём зелень укропа



12. Режем зелень укропа мелко

Говяжья печень тушеная с луком в сметане



13. Берём масло растительное



14. Берём сметану жирностью 20%



15. Отмеряем соль



16. Ставим сковороду на огонь и наливаем мало растительное



17. Кладём печень говяжью в сковороду



18. Обжариваем печень говяжью в кипящем масле



19. Периодически перемешиваем печень не давая пригорать



20. Накрываем сковороду крышкой и обжариваем на малом огне



21. Кладём лук репчатый в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Добавляем горячую воду в сковороду до уровня печени



24. Накрываем крышкой и тушим на малом огне

Говяжья печень тушеная с луком в сметане



25. Кладём чеснок в сковороду



26. Накрываем крышкой и тушим на малом огне



27. Кладём кинзу в сковороду



28. Кладём помидоры в сковороду



29. Накрываем крышкой и тушим на малом огне



30. Выпариваем лишнюю влагу, по готовности добавляем сметану



31. Накрываем крышкой и тушим на малом огне



32. Готовое блюдо подаём на стол