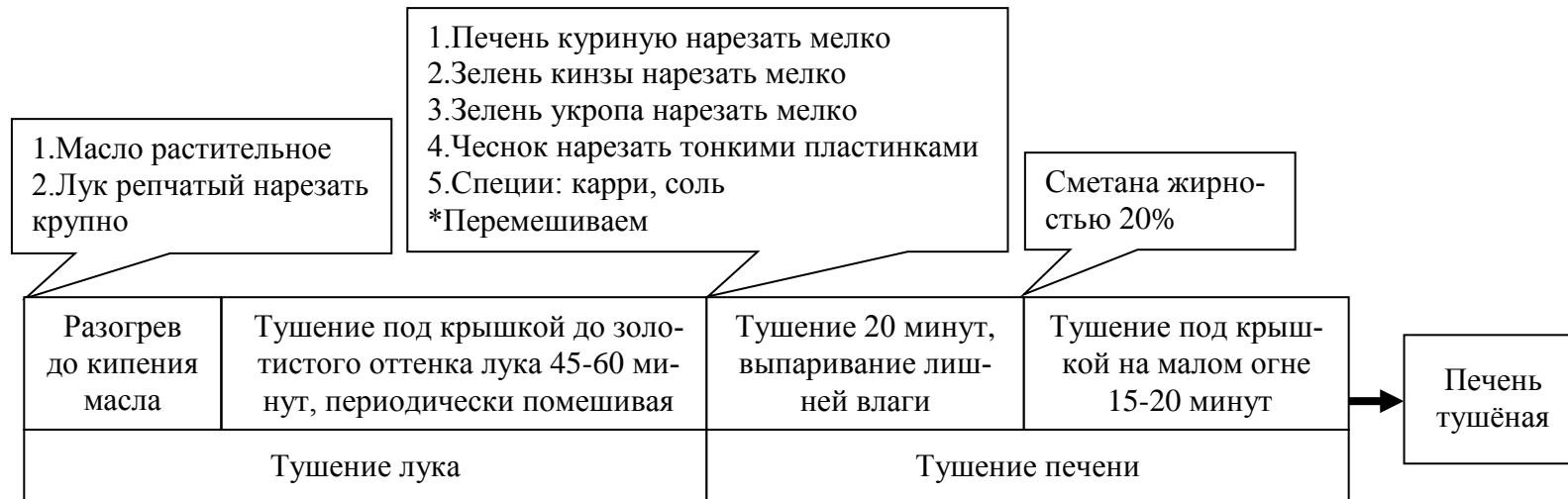


## Куриная печень тушёная с луком в сметане (khurs.ru - 2015)



1. Печень куриная – 1-1,2 кг
2. Лук репчатый – 1-1,5 кг
3. Чеснок – 1 головка
4. Зелень кинзы – 1 пучок
5. Зелень укропа – 1 пучок
6. Сметана жирностью 20% - 200 г
7. Масло растительное – 150-200 г
8. Карри – 0,5-0,7, ст. ложки
9. Соль – 0,4-0,5 ст. ложки



## Куриная печень тушёная с луком в сметане



1. Берём печень куриную



2. Нарезаем печень куриную мелкими кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупно



6. Берём чеснок



7. Чистим дольки чеснока



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9.. Отмеряем пропорции соли и карри



10. Берём сметану жирностью 20%



11. Берём зелень кинзы



12. Режем зелень кинзы мелко



## Куриная печень тушёная с луком в сметане



13. Берём зелень укропа



14. Режем зелень укропа мелко



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду на огонь



17. Наливаем мало растительное в сковороду



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Тушим лук репчатый под крышкой, периодически перемешиваем



20. Доводим лук до золотистого оттенка



21. Кладём печень куриную в сковороду



22. Кладём кинзу в сковороду



23. Кладём укроп в сковороду



24. Кладём чеснок в сковороду



## Куриная печень тушёная с луком в сметане



25. Кладём карри в сковороду



26. Кладём соль в сковороду



27. Перемешиваем содержимое сковороды



28. Выпариваем лишнюю влагу



29. Кладём сметану в сковороду



30. Перемешиваем содержимое сковороды



31. Накрываем крышкой и тушим на малом огне



32. Готовое блюдо подаём на стол