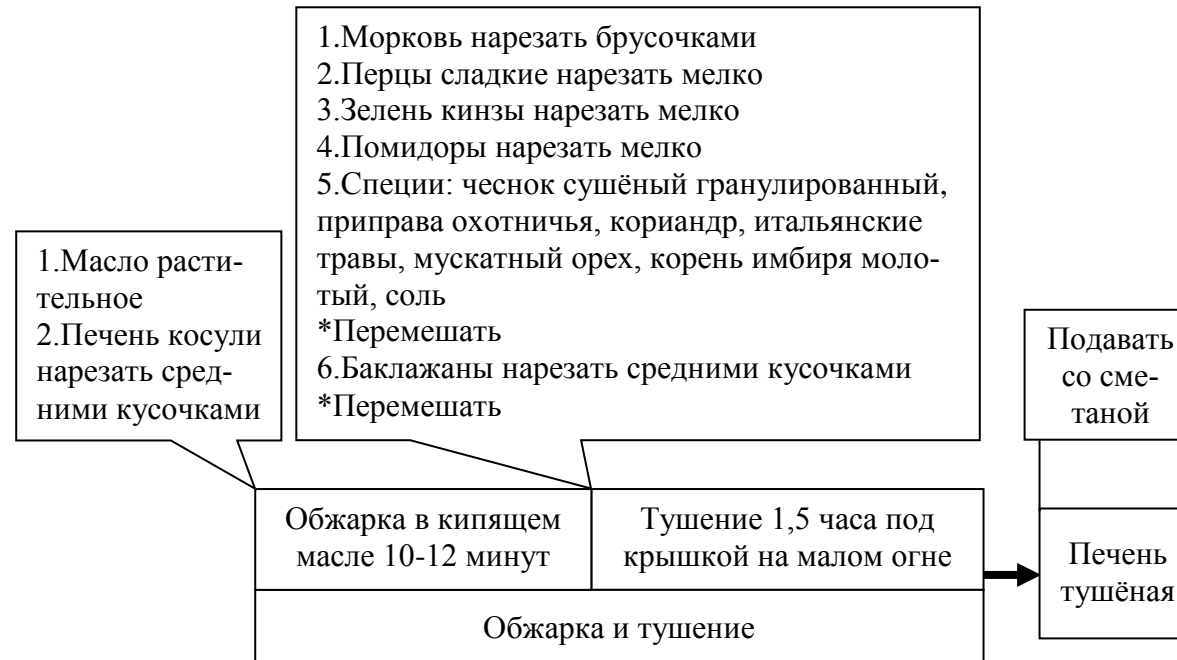


Печень косули тушёная с овощами "Весенний каприз" (khurs.ru - 2018)



1. Печень косули
2. Перцы сладкие красный и жёлтый – 1+1 шт.
3. Баклажаны – 2 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Помидоры – 4-5 шт.
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Масло растительное
8. Сметана жирностью 20 %
9. Чеснок сушёный гранулированный – 0,75-1 ст. ложки
10. Приправа охотничья – 0,75-1 ст. ложки
11. Кориандр – 0,5 -0,75 ст. ложки
12. Итальянские травы – 1 ст. ложка
13. Мускатный орех
14. Корень имбиря молотый
15. Соль



## Печень косули тушёная с овощами "Весенний каприз"



1. Берём печень косули



2. Снимаем плёнку и режем печеньку средними кусочками



3. Берём баклажаны



4. Режем баклажаны средними кусочками



5. Берём морковь



6. Режем морковь соломкой



7. Берём перцы сладкие



8. Режем перцы сладкие короткой соломкой



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры мелко



11. Берём зелень кинзы



12. Режем зелень кинзы мелко



## Печень косули тушёная с овощами "Весенний каприз"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Смешиваем специи



15. Берём сметану жирностью 20 %



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду на огонь



18. Наливаем масло растительное в сковороду



19. Кладём печень косули в сковороду



20. Обжариваем печень косули в кипящем масле



21. Кладём морковь в сковороду



22. Кладём перцы сладкие в сковороду



23. Кладём кинзу в сковороду



24. Кладём помидоры в сковороду



## Печень косули тушёная с овощами "Весенний каприз"



25. Кладём специи в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Кладём баклажаны в сковороду



28. Перемешиваем содержимое сковороды



29. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



30. Подаём на стол



31. Добавляем сметану



32. Перемешиваем