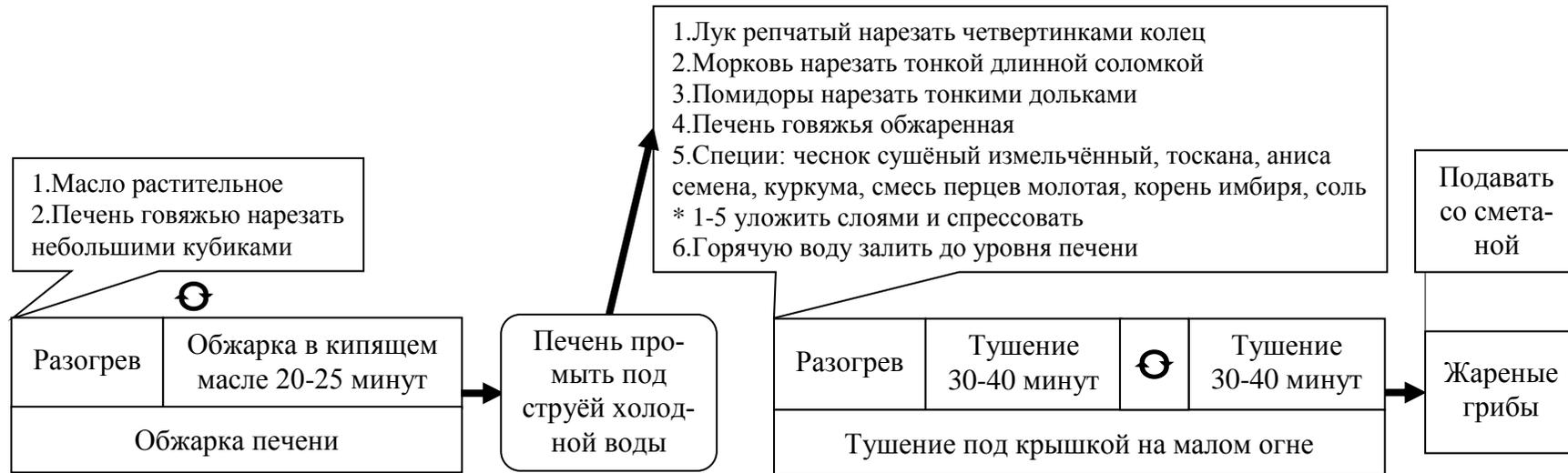


## Говяжья печень тушёная с овощами и сметаной "Фермочка" (khurs.ru - 2020)



1. Печень говяжья – 3,0 кг
2. Лук репчатый – 1,3-1,5 кг
3. Морковь – 700-750 г
4. Помидоры – 0,9-1,0 кг
5. Чеснок сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
6. Тоскана – 1 ст. ложка
7. Аниса семена – 0,5 ч. ложки
8. Куркума – 0,5-0,75 ч. ложки
9. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
10. Корень имбиря – 0,2-0,3 ч. ложки
11. Соль – 1,0 ст. ложка (для варки грибов) + 1,0-1,2 ст. ложки (для жарки)
12. Масло растительное – 80 г (для обжарки печени)
13. Сметана жирностью 20 %
14. Вода горячая – 1,0-1,5 л



## Говяжья печень тушёная с овощами и сметаной "Фермочка"



1. Размораживаем печень говяжью



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый четвертинками колец



5. Берём морковь



6. Режем морковь тонкой длинной соломкой



7. Берём помидоры



8. Режем помидоры мелко



9. Берём сметану жирностью 20 %



10. Берём масло растительное



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

## Говяжья печень тушёная с овощами и сметаной "Фермочка"



13. Ставим сковороду на огонь



14. Наливаем масло растительное в сковороду



15. Кладём печень говяжью в сковороду



16. Обжариваем печень говяжью на большом огне, перемешиваем



17. Кладём слой лука репчатого и помидоров в кастрюлю



18. Кладём слой моркови в кастрюлю



19. Кладём слой обжаренной печени говяжьей в кастрюлю



20. Кладём первую часть специй в кастрюлю



21. Кладём слой лука в кастрюлю



22. Кладём помидоров в кастрюлю



23. Кладём слой моркови в кастрюлю



24. Кладём слой обжаренной печени говяжьей в кастрюлю

## Говяжья печень тушёная с овощами и сметаной "Фермочка"



25. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



26. Наливаем горячую воду до уровня печени



27. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



28. Снимаем крышку и перемешиваем содержимое кастрюли



29. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



30. Подаём тушёную печень говяжьё с овощами на стол



31. Добавляем сметану



32. Перемешиваем сметану с тушёной печенью и овощами