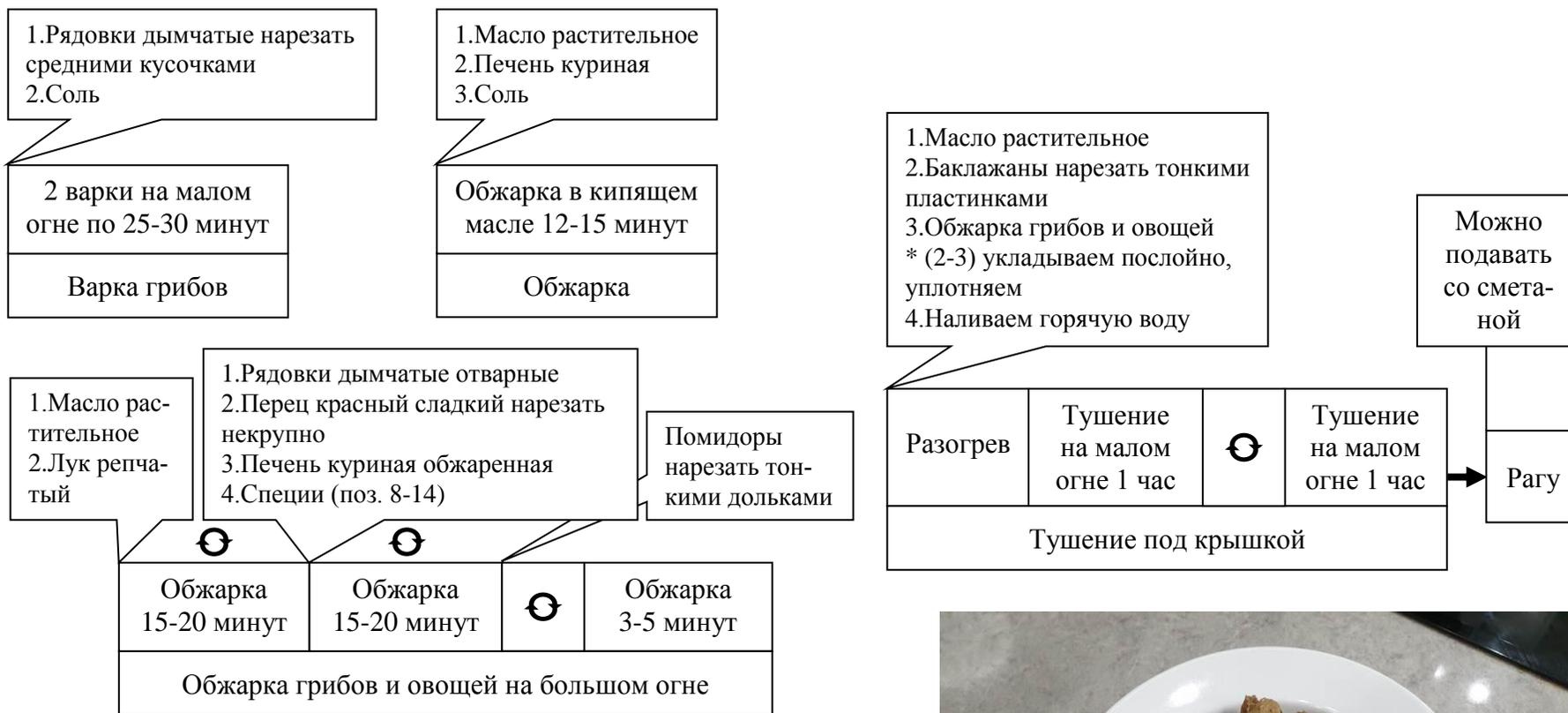


## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия" (khurs.ru - 2020)



⊗ - перемешать

- 1.Печень куриная – 1,0 кг
- 2.Рядовки дымчатые – 1,0 кг (после варки)
- 3.Лук репчатый – 1,0 кг
- 4.Баклажаны – 0,8 кг
- 5.Помидоры жёлтые – 600 г
- 6.Перцы красные сладкие – 200 г
- 7.Масло растительное – 120-150 г
- 8.Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки

- 9.Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
- 10.Хмели-сунели – 0,5-0,6 ч. ложки
- 11.Карри – 0,4-0,5 ч. ложки
- 12.Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
- 13.Кардамон – 0,2-0,3 ч. ложки
- 14.Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
- 15.Вода горячая – 0,5-0,7 л



## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия"



1. Берём рядовки дымчатые



2. Моем, чистим и режем на средние кусочки рядовки дымчатые



3. Берём печень куриную



4. Разделяваем печень куриную на кусочки среднего размера



5. Берём лук репчатый



6. Режем лук репчатый на четвертинки колец



7. Берём помидоры



8. Режем помидоры на тонкие дольки



9. Берём баклажаны



10. Режем баклажаны тонкими пластинками



11. Берём перец красный сладкий



12. Режем перец красный сладкий некрупно

## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Берём масло растительное



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём рядовки и соль



17. Варим рядовки 2 раза по 30 минут меняя воду, кладём на тарелку



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Кладём печень куриную в сковороду



20. Жарим на большом огне, перемешиваем



21. Обжаренную печень куриную кладём на тарелку



22. . Обжариваем лук на растительном масле на большом огне, перем.



23. Кладём рядовки дымчатые отварные в сковороду



24. Кладём перец красный сладкий в сковороду

## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия"



25. Кладём печень куриную обжаренную в сковороду



26. Кладём специи в сковороду



27. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



28. Кладём помидоры в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



30. Наливаем растительное масло, кладём часть баклажанов в кастр.



31. Кладём часть обжарки печени с овощами в кастрюлю



32. Послойно заполняем кастрюлю, доливаем немного горячей воды



33. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём на стол, можно добавить сметану