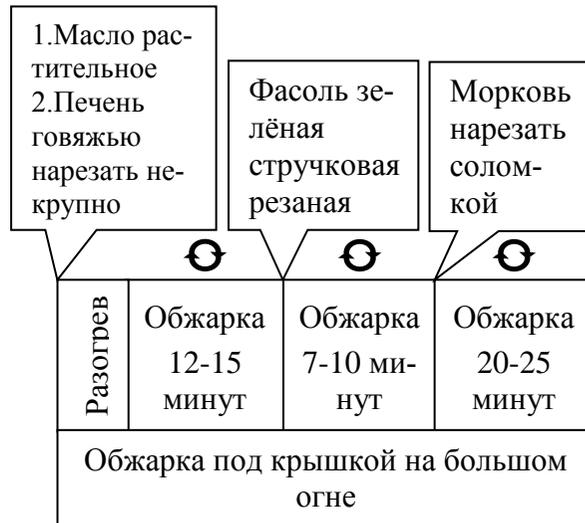
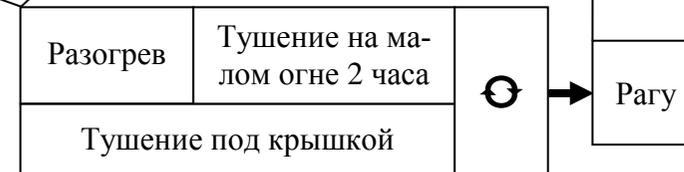


## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2" (khurs.ru - 2020)



⊕ - перемешать

1. Масло растительное
2. Капусту цветную нарезать на небольшие части
3. Помидоры нарезать мелко
4. Лук репчатый нарезать средними квадратами
5. Стебель сельдерея нарезать тонкими пластинками
6. Зелень кинзы нарезать мелко
7. Обжаренные печень с фасолью и морковью
8. Специи: чеснок сушёный молотый, кориандр молотый, смесь перцев молотая, паприка копчёная молотая, базилик сушёный измельчённый, семена аниса, соль \* (2-8) укладываем послойно, уплотняем
9. Наливаем горячую воду



Подавать со сметаной

- |   |  |
|---|--|
| 1. Печень говяжья – 1,2 кг                    | 11. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки      |
| 2. Капуста цветная быстрой заморозки – 0,7 кг | 12. Базилик сушёный измельчённый – 1,5-2 ст. ложки |
| 3. Лук репчатый – 0,9-1,0 кг                  | 13. Кориандр молотый – 0,5-0,7 ч. ложки            |
| 4. Фасоль зелёная стручковая резаная – 0,4 кг | 14. Паприка копчёная молотая – 0,3-0,4 ч. ложки    |
| 5. Помидоры красные – 600 г                   | 15. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки        |
| 6. Стебель сельдерея – 100-150 г              | 16. Семена аниса – 0,5-0,7 ч. ложки                |
| 7. Морковь – 400 г                            | 17. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки                       |
| 8. Зелень кинзы – 70 г                        | 18. Вода горячая – 0,5-0,7 л                       |
| 9. Масло растительное – 90-100 г              |  |
| 10. Сметана жирностью 20 %                    |  |



## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2"



1. Режем печень говяжью на средние кусочки



2. Размораживаем и режем цветную капусту на небольшие части



3. Размораживаем фасоль зелёную стручковую резаную



4. Берём помидоры красные



5. Режем помидоры красные на небольшие куски



6. Берём лук репчатый



7. Режем лук репчатый на средние квадраты



8. Берём морковь



9. Режем морковь соломкой



10. Берём стебель сельдерея



11. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



12. Берём зелень кинзы

## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2"



13. Режем зелень кинзы мелко



14. Берём масло растительное



15. Берём сметану жирностью 20 %



16. Составляем пропорции специй



17. Перемешиваем специи



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Кладём печень говяжью в сковороду



20. Жарим на большом огне, перемешиваем



21. Кладём фасоль зелёную стручковую резаную в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



24. Кладём морковь в сковороду

## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2"



25. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



28. Наливаем масло растительное в кастрюлю, кладём лук репчатый



29. Кладём помидоры красные в кастрюлю



30. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



31. Кладём цветную капусту в кастрюлю



32. Кладём часть обжаренной печени с овощами в кастрюлю



33. Кладём первую часть специй в кастрюлю



34. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



35. Кладём лук репчатый в кастрюлю



36. Кладём помидоры красные в кастрюлю

## Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2"



37. Кладём цветную капусту в кастрюлю



38. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



39. Кладём часть обжаренной печени с овощами в кастрюлю



40. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



41. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



42. Кладём лук репчатый в кастрюлю



43. Уплотняем содержимое кастрюли



44. Ставим кастрюлю на огонь, доливаем горячую воду



45. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



46. Перемешиваем содержимое кастрюли. Подаём на стол



47. Кладём сметану в тарелку



48. Размешиваем сметану