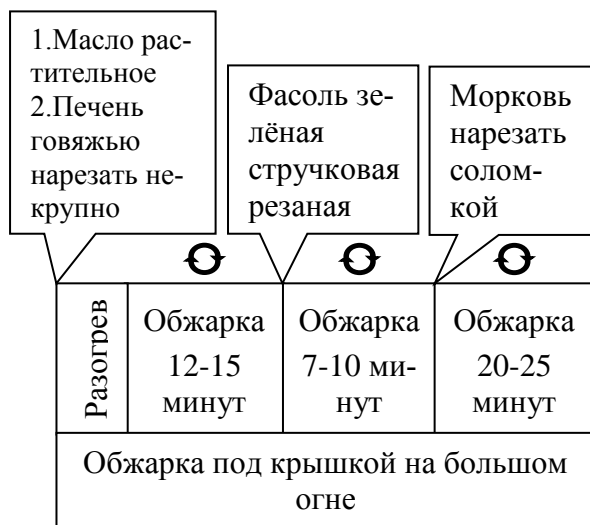
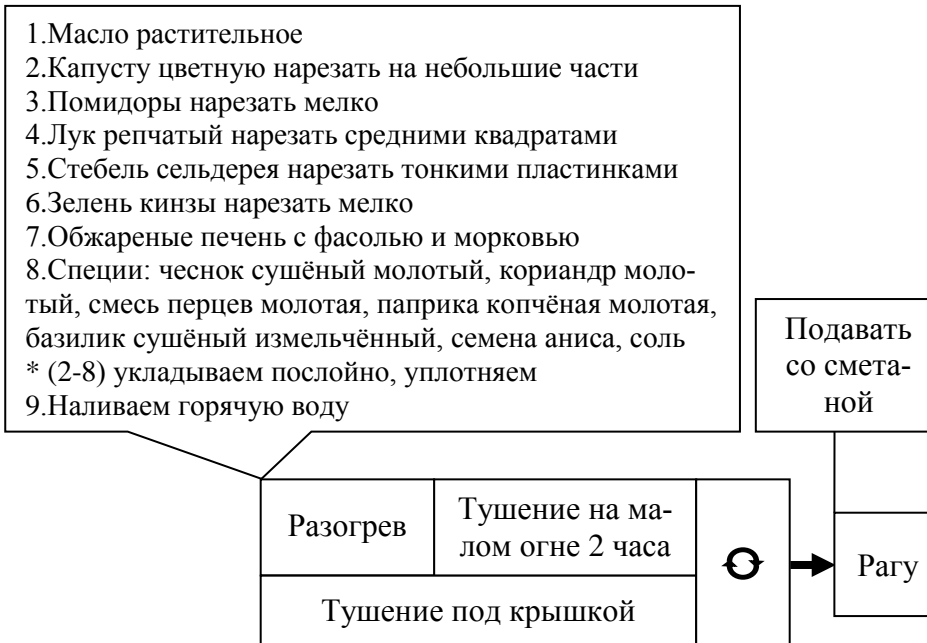


Рагу с куриной печенью, грибами и овощами "Осенняя фантазия 2" (khurs.ru - 2020)



⊕ - перемешать



1. Печень говяжья – 1,2 кг
2. Капуста цветная быстрой заморозки – 0,7 кг
3. Лук репчатый – 0,9-1,0 кг
4. Фасоль зелёная стручковая резаная – 0,4 кг
5. Помидоры красные – 600 г
6. Стебель сельдерея – 100-150 г
7. Морковь – 400 г
8. Зелень кинзы – 70 г
9. Масло растительное – 90-100 г
10. Сметана жирностью 20 %

11. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
12. Базилик сушёный измельчённый – 1,5-2 ст. ложки
13. Кориандр молотый – 0,5-0,7 ч. ложки
14. Паприка копчёная молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
15. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
16. Семена аниса – 0,5-0,7 ч. ложки
17. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
18. Вода горячая – 0,5-0,7 л



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