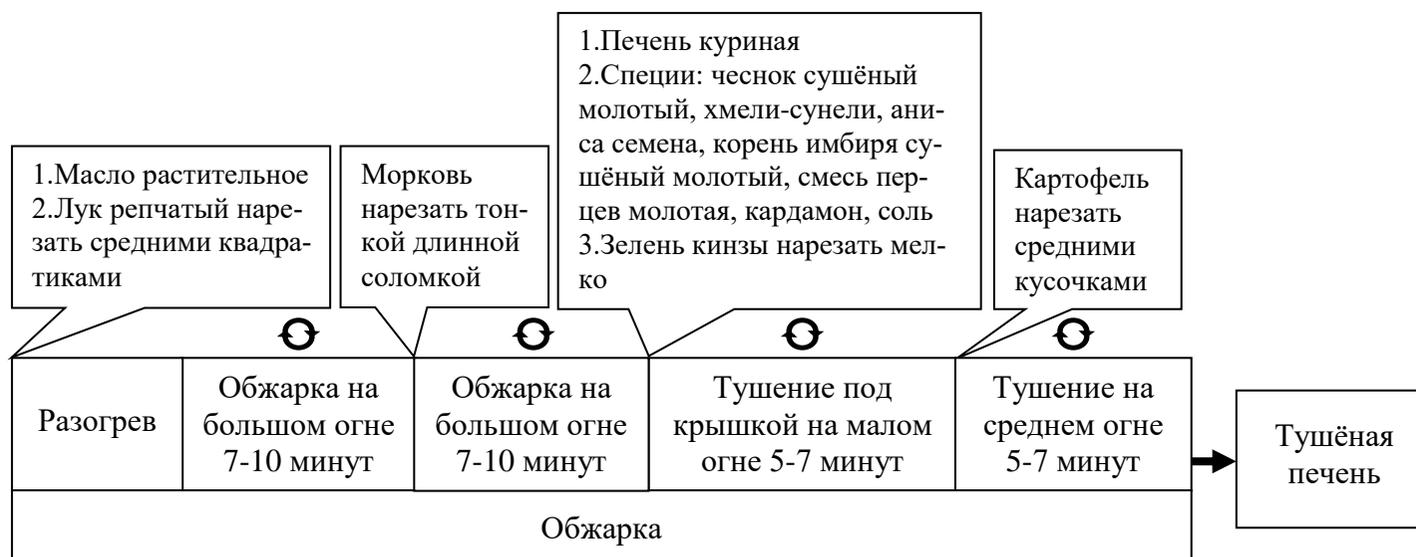
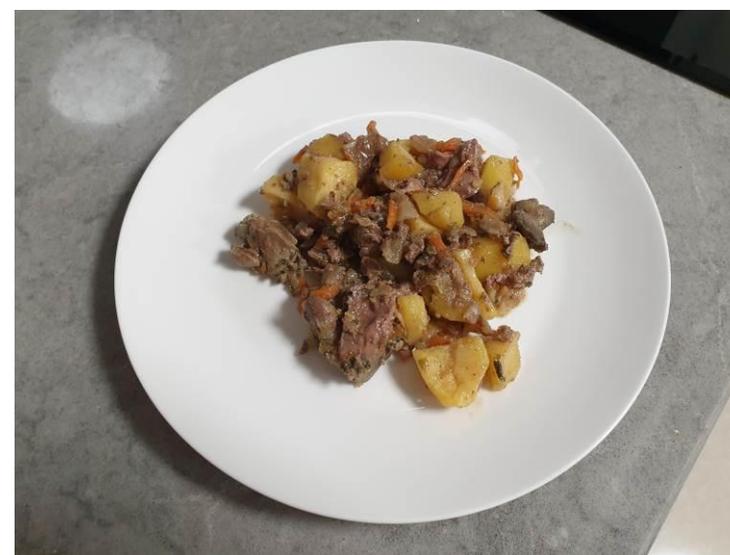


Тушёная куриная печень с картофелем "Куриная печёнка по-домашнему" (khurs.ru - 2021)



⦿ - перемешать

1. Печень куриная – 1 кг
2. Лук репчатый – 800 г.
3. Морковь – 100 г
4. Зелень кинзы – 35-40 г
5. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
6. Хмели-сунели – 0,4 ч. ложки
7. Аниса семена – 0,3-0,4 ч. ложки
8. Корень имбиря сушёный молотый – 0,3 ч. ложки
9. Смесь перцев молотая – 0,2-0,25 ч. ложки
10. Кардамон – 0,2-0,25 ч. ложки
11. Масло растительное – 45-50 г
12. Соль – 0,3-0,4 ч. ложки



Тушёная куриная печень с картофелем "Куриная печёнка по-домашнему"



1. Берём печень куриную



2. Чистим картофель



3. Режем картофель средними кусочками



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Чистим морковь



7. Нарезам морковь тонкой длинной соломкой



8. Режем зелень кинзы мелко



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём масло растительное



12. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

Тушёная куриная печень с картофелем "Куриная печёнка по-домашнему"



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Перемешиваем, жарим на большом огне



15. Кладём морковь в сковороду



16. Перемешиваем, жарим на большом огне



17. Кладём печень куриную в сковороду



18. Кладём специи в сковороду



19. Кладём зелень кинзы в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Накрываем сковороду крышкой тушим на малом огне



22. Снимаем крышку



23. Кладём картофель в сковороду, перемеш., тушим на среднем огне



24. Подаём на стол