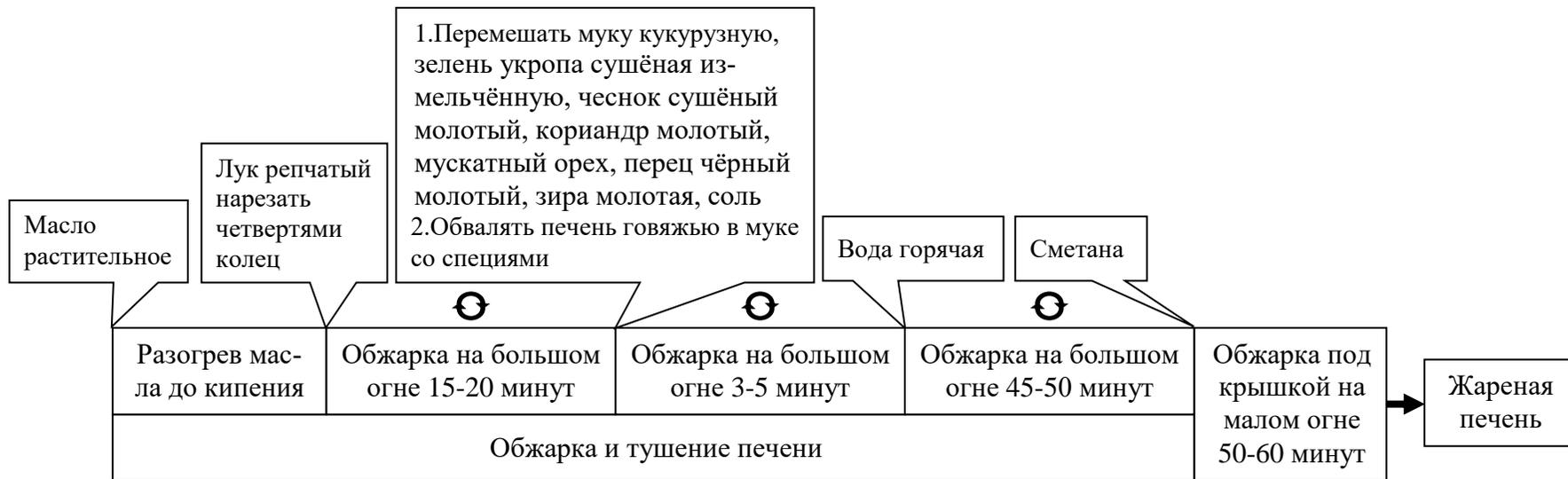


Тушёная говяжья печень "Брусочки в кукурузе" (khurs.ru - 2022)



⦿ - перемешать

- 1.Печень говяжья – 2,6 кг
- 2.Лук репчатый – 0,7 кг
- 3.Мука кукурузная – 5-6 ст. ложек
- 4.Зелень укропа сушёная измельчённая – 0,5 ст. ложки
- 5.Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
- 6.Кориандр молотый – 0,5 ч. ложки
- 7.Мускатный орех – 0,3 ч. ложки
- 8.Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
- 9.Зира молотая – 0,2 ч. ложки
- 10.Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
- 11.Масло растительное – 50-60 г
- 12.Сметана жирностью 20% – 350 г
- 13.Вода кипящая – 0,7-1,0 л



Тушёная говяжья печень "Брусочки в кукурузе"



1. Режем печень говяжью брусочками



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый четвертинками колец



4. Отмеряем пропорции специй, муку кукурузную и пшеничную



5. Кладём муку кукурузную к специям



6. Перемешиваем специи и муку



7. Берём сметану жирностью 20%



8. Готовим сметану



9. Берём масло растительное



10. Ставим сковороду на огонь



11. Наливаем масло растительное в сковороду



12. Кладём лук репчатый в сковороду

Тушёная говяжья печень "Брусочки в кукурузе"



13. Жарим на большом огне, периодически перемешиваем лук



14. Жарим лук до золотистого оттенка цвета



15. Каждый брусочек печени обваливаем в кукурузной муке



16. Печень кладем в сковороду



17. Перемешиваем печень с луком, жарим на большом огне



18. Наливаем кипящую воду в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим на малом огне



20. Кладем сметану в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим на малом огне



22. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



23. Готово



24. Подаём на стол