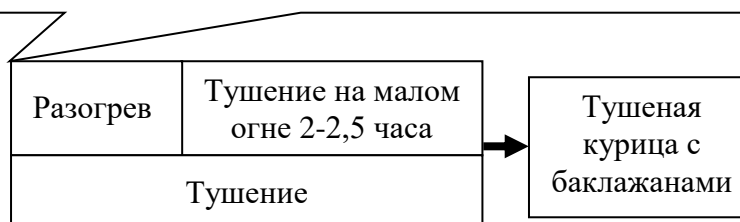


Филе и печень индейки тушёные с овощами в мультиварке "Экстра индюшка 2" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
 3. Баклажаны нарезать средними кусочками
 4. Перцы оранжевые сладкие нарезать короткой соломкой
 5. Филе куриное нарезать некрупно
 6. Печень куриную нарезать некрупно
 7. Специи:
 8. Зелень петрушки нарезать мелко
 9. Свиные рёбрышки предварительно обжарить в кипящем масле
 10. Специи: зелень кинзы сушёная, чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, кари, соль
- 2-10 – уложить послойно и спрессовать
Налить кипящую воду



1. Филе куриное – 1 кг
2. Печень куриная – 1 кг
3. Лук репчатый – 1,1-1,2 кг
4. Перцы оранжевые сладкие – 250 г
5. Баклажаны – 2 кг
6. Зелень кинзы сушёная – 1-1,5 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,7 ст. ложки
8. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
9. Кари – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Масло растительное – 50-60 г
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки
12. Вода – 0,5 л (горячая)



Филе и печень индейки тушёные с овощами в мультиварке "Экстра индюшка 2"



1. Берём печень куриную



2. Режем печень куриную некрупно



3. Берём филе куриное



4. Режем филе куриное на некрупные части



5. Берём баклажаны



6. Режем баклажаны некрупно



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый на средние квадратики



10. Берём перцы оранжевые сладкие



11. Режем перцы оранжевые сладкие короткой соломкой



12. Составляем пропорции специй

Филе и печень индейки тушёные с овощами в мультиварке "Экстра индюшка 2"



13. Перемешиваем специи



14. Берём масло растительное



15. Наливаем масло растительное в кастрюлю



16. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



17. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



18. Кладём слой перцев оранжевых сладких в кастрюлю



19. Кладём слой куриного филе в кастрюлю



20. Кладём первую часть специй в кастрюлю



21. Кладём слой куриной печени в кастрюлю



22. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



23. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



24. Кладём слой перцев оранжевых сладких в кастрюлю

Филе и печень индейки тушёные с овощами в мультиварке "Экстра индюшка 2"



25. Кладём слой куриного филе в кастрюлю



26. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



27. Кладём слой куриной печени в кастрюлю



28. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю