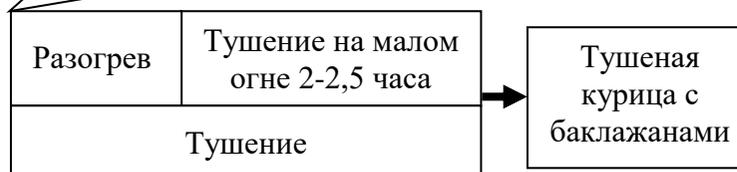


## Филе и печень индейки тушёные с овощами в мультиварке "Экстра индюшка 2" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
  2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
  3. Перцы оранжевые сладкие нарезать короткой соломкой
  4. Филе индейки нарезать некрупно
  5. Печень индейки нарезать некрупно
  6. Специи: зелень кинзы сушёная, чеснок сушёный молотый, перец лимонный молотый, кардамон молотый, смесь сушёных томатов, базилика и чеснока, соль
- \* 2-6 – уложить послойно и спрессовать
7. Налить кипящую воду



1. Филе индейки – 1 кг
2. Печень индейки – 1 кг
3. Лук репчатый – 1,1-1,2 кг
4. Перцы оранжевые сладкие – 250 г
5. Зелень кинзы сушёная – 1-1,5 ст. ложки
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,7 ст. ложки
7. Перец лимонный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
8. Кардамон молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
9. Смесь сушёных томатов, базилика и чеснока
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 перцы оранжевые сладкие



2. Режем перцы оранжевые сладкие средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый на средние квадратики



6. Берём печень индейки



7. Режем печень индейки



8. Берём филе индейки



9. Режем филе индейки на некрупные части



10. Составляем пропорции специй



11. Перемешиваем специи



12. Наливаем масло растительное в чашу мультиварки

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



13. Кладём лук репчатый в чашу мультиварки



14. Кладём перцы оранжевые сладкие в чашу мультиварки



15. Кладём филе индейки в чашу мультиварки



16. Кладём специи в чашу мультиварки



17. Кладём печень индейки в чашу мультиварки



18. Кладём лук репчатый в чашу мультиварки



19. Кладём перцы оранжевые сладкие в чашу мультиварки



20. Кладём филе индейки в чашу мультиварки



21. Кладём специи в чашу мультиварки



22. Кладём печень индейки в чашу мультиварки



23. Кладём лук репчатый в чашу мультиварки



24. Наливаем воду до уровня мяса индейки

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



25. Ставим чашу в мультиварку, включаем режим "Духовка"



26. Проверяем состояние овощей



27. Повторно включаем режим "Духовка"



28. Подаём на стол