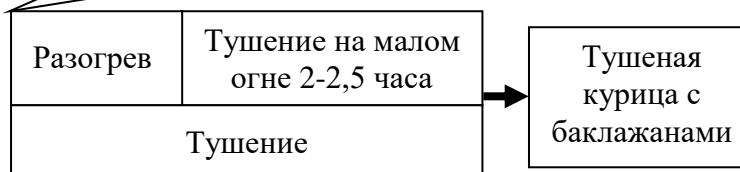


## Куриные филе и печень тушёные с баклажанами "Ожидание" (khurs.ru - 2022)

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: зелень кинзы сушёная, чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, кари, соль
- 2-7 – 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)



## Куриные филе и печень тушёные с баклажанами "Ожидание"



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

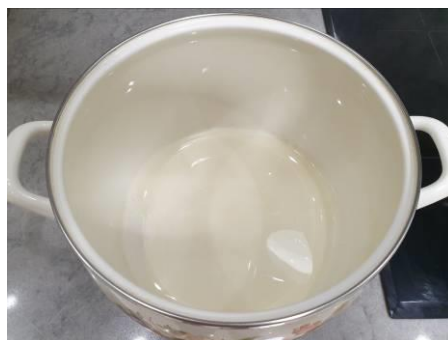
## Куриные филе и печень тушёные с баклажанами "Ожидание"



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

## Куриные филе и печень тушёные с баклажанами "Ожидание"



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



29. Кладём слой баклажанов в кастрюлю



30. Наливаем кипящую воду в кастрюлю



31. Ставим кастрюлю на огонь, тушим на малом огне под крышкой



32. Подаём на стол