

## Рагу с куриной печенью "Зимняя пора" (khurs.ru - 2022)



⌚ - перемешать

1. Печень куриная – 1 кг
2. Лук репчатый – 1-1,2 кг
3. Репа – 250 г
4. Перцы сладкие красные и жёлтые - 4 шт.
5. Морковь - 300 г
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая - 1,5 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,25-0,3 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,25-0,3 ст. ложки
9. Мускатный орех – 0,2-0,3 ст. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Соль – 0,8-1 ст. ложки
12. Масло растительное – 50-60 г
13. Вода кипящая – 0,5 л



## Рагу с куриной печенью "Зимняя пора"



1. Режем печень куриную на 4-5 частей



2. Чистим и режем лук репчатый мелко



3. Берём перец сладкий



4. Режем перец сладкий средними кусочками



5. Берём репу



6. Режем репу тонкой короткой соломкой



7. Чистим морковь



8. Режем морковь тонкой короткой соломкой



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём масло растительное



12. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

## Рагу с куриной печенью "Зимняя пора"



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Кладём морковь в сковороду



15. Кладём репу в сковороду



16. Кладём перец сладкий в сковороду



17. Перемешиваем содержимое сковороды, наливаем кипящую воду



18. Накрываем сковороду крышкой, тушим на большом и среднем огне



19. Снимаем крышку, перемешиваем содержимое сковороды



20. Кладём печень куриную в сковороду



21. Кладём специи в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол