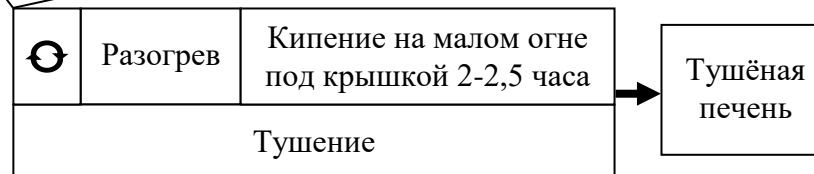


Говяжья печень тушёная с луком "Пряная" (khurs.ru - 2016)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать мелкими квадратиками
 3. Печень говяжью нарезать средними кусочками
 4. Чеснок нарезать тонкими пластинками
- *2-4 уложить послойно, после укладки первого слоя лука и печени выдержать 5-7 минут под крышкой и дать нижнему слою лука пустить сок
5. Специи: базилик сушёный, орегано сушёный, кардамон молотый, чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, куркума, соль



⌚ - перемешать

1. Печень говяжья – 1,8-2 кг
2. Лук репчатый – 1-1,5 кг
3. Чеснок – 1 головка
4. Базилик сушёный
5. Орегано сушёный
6. Кардамон
7. Чеснок сушёный молотый
8. Смесь перцев молотая
9. Куркума
10. Масло растительное – 100-120 мл
11. Соль



Говяжья печень тушёная с луком "Пряная"



1. Берём печень говяжью



2. Режем печень говяжью средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый очень мелкими квадратиками



6. Берём чеснок



7. Чистим чеснок



8. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



9. Берём масло растительное



10. Берём специи



11. Готовим пропорции специй



12. Предварительно перемешиваем специи

Говяжья печень тушёная с луком "Пряная"



13. Ставим глубокую сковороду с растительным маслом на огонь



14. Кладём первый слой лука в сковороду



15. Кладём первый слой печени в сковороду



16. Кладём второй слой лука в сковороду



17. Кладём второй слой печени в сковороду



18. Для быстрой отдачи луком соков прикрываем сковороду крышкой



19. Кладём чеснок в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Кладём специи в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Тушим печень под крышкой на малом огне



24. Печень готова, можно подавать к столу