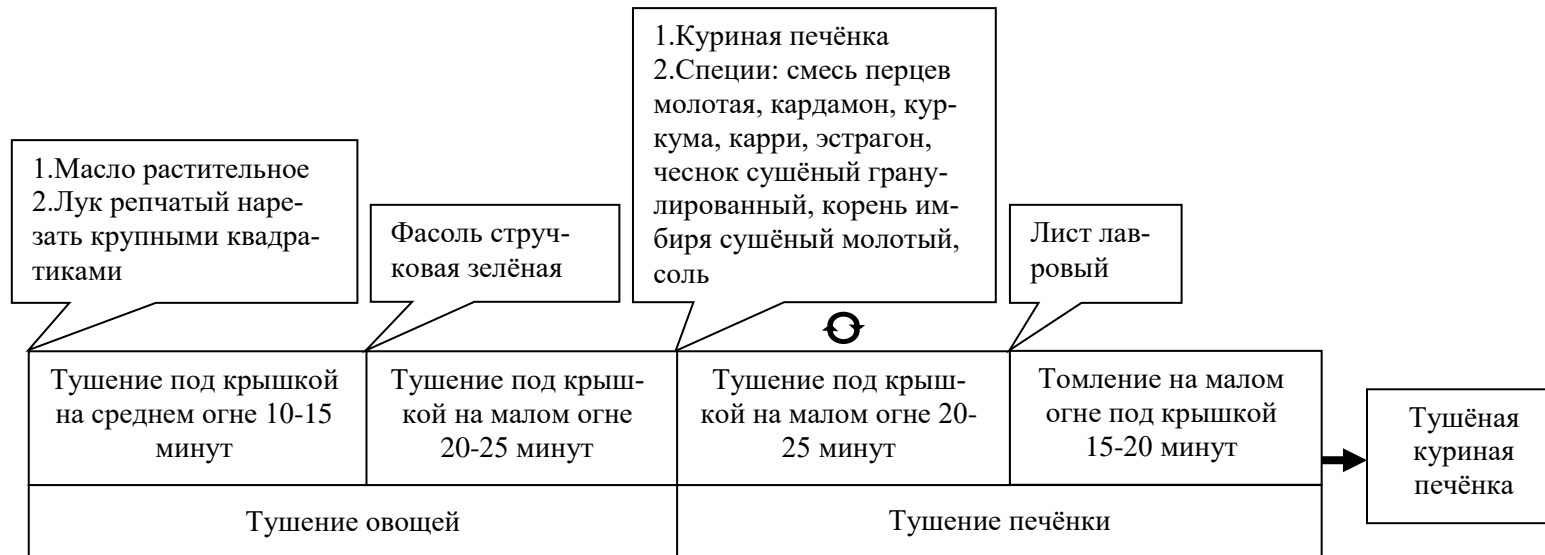


Тушёная куриная печень "Теремок" (khurs.ru - 2016)



⊗ - перемешать

1. Куриная печёнка охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1,2 кг
3. Фасоль стручковая зелёная быстрой заморозки – 400 г
4. Масло растительное – 70-100 г
5. Чеснок сушёный гранулированный – 10-12 г
6. Смесь перцев молотая
7. Кардамон
8. Куркума
9. Карри
10. Эстрагон
11. Корень имбиря сушёный молотый
12. Лист лавровый
13. Соль



Тушёная куриная печень "Теремок"



1. Берём охлаждённую куриную печеньку



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый тонкими кольцами



5. Берём фасоль стручковую зелёную быстрой заморозки



6. Размораживаем фасоль



7. Составляем пропорции специй



8. Добавляем соль



9. Перемешиваем специи



10. Ставим сковороду на огонь



11. Наливаем масло растительное в сковороду



12. Кладём лук репчатый в сковороду

Тушёная куриная печень "Теремок"



13. Накрываем сковороду крышкой и тушим лук репчатый



14. Кладём фасоль стручковую в сковороду



15. Накрываем сковороду крышкой и тушим



16. Укладываем куриную печёнку в один слой поверх лука и фасоли



17. Посыпаем куриную печёнку смесью специй



18. Накрываем сковороду крышкой и тушим



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Накрываем сковороду крышкой и тушим



21. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



22. Кладём лист лавровый и притапливаем его в образовавшиеся соки



23. Накрываем крышкой и томим на малом огне



24. Подаём куриную печёнку с луком и фасолью стол