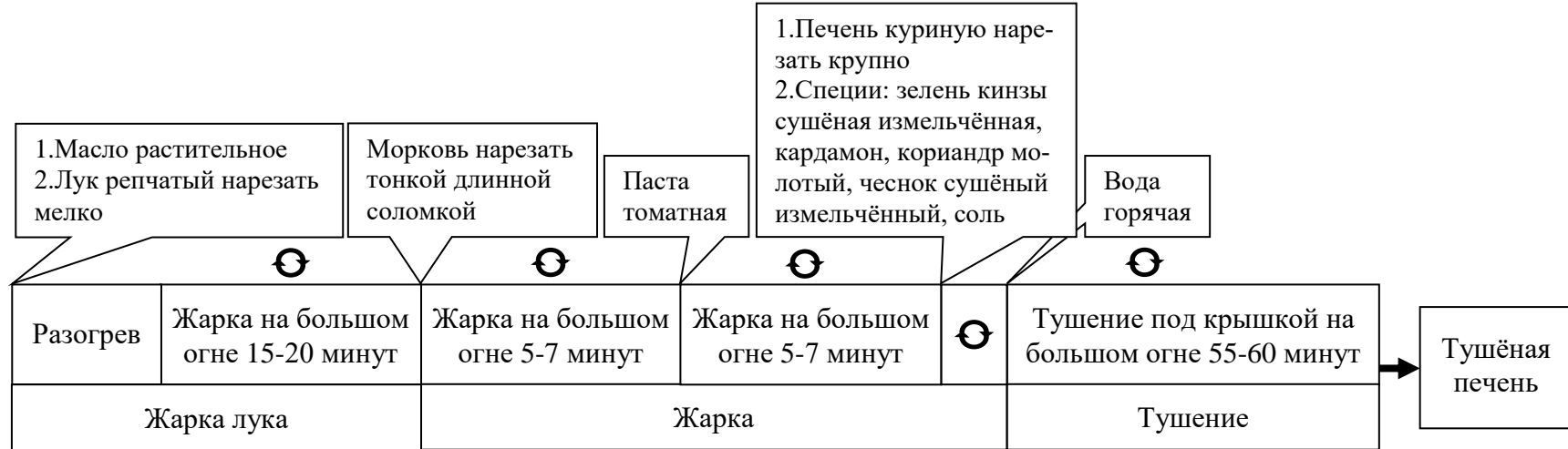


Тушёная печень куриная с морковью и луком "Как в детстве" (khurs.ru - 2023)



☻ - перемешать

1. Печень куриная – 1,3 кг
2. Лук репчатый – 1,1 кг
3. Морковь – 0,35-0,4 кг
4. Паста томатная – 30 г
5. Масло растительное – 65-75 г
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
7. Кардамон – 0,45-0,5 ст. ложки
8. Кориандр – 0,4-0,45 ст. ложки
9. Чеснок сушёный измельчённый – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Соль - 1,2 ст. ложки
11. Вода горячая – 0,3-0,4 л



Тушёная печень куриная с морковью и луком "Как в детстве"



1. Печень куриную режем крупно



2. Чистим морковь



3. Морковь режем тонкой длинной соломкой



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелко



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Готовим пасту томатную



10. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



11. Кладём лук репчатый в сковороду



12. Перемешиваем содержимое сковороды

Тушёная печень куриная с морковью и луком "Как в детстве"



13. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



14. Кладём морковь в сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



16. Кладём пасту томатную в сковороду



17. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



18. Кладём печень куриную в сковороду



19. Кладём специи в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Наливаем горячую воду в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол