

Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику" (khurs.ru - 2024)



1. Мясо бедра индейки – 2,5 кг
2. Печень куриная – 1,3 кг
3. Лук репчатый – 1,2 кг
4. Перец жёлтый сладкий – 900-950 г
5. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
6. Чеснок сушёный измельчённый – 0,3-0,4 ст. ложки
7. Кориандр молотый – 0,3-0,35 ст. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,2-0,25 ст. ложки
9. Зира – 0,5-0,6 ст. ложки
10. Соль - 1,1-1,3 ст. ложки
11. Масло растительное – 30-35 г
12. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику"



1. Берём мясо бедра индейки п



2. Режем мясо бедра индейки пор-
ционнно



3. Режем печень куриную мелко



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупными
квадратиками



6. Берём перцы жёлтые сладкие



7. Режем перцы жёлтые сладкие
некрупно



8. Составляем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Наливаем на дно кастрюли
масло растительное



12. Кладём слой лук репчатого в
кастрюлю

Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику"



13. Кладём слой перца жёлтого сладкого в кастрюлю



14. Кладём слой мяса индейки в кастрюлю



15. Кладём слой печени куриной в кастрюлю



16. Кладём слой лука репчатого и часть специй в кастрюлю



17. Кладём слой перца жёлтого сладкого в кастрюлю



18. Кладём слой мяса индейки в кастрюлю



19. Кладём слой печени куриной в кастрюлю



20. Кладём часть специй в кастрюлю



21. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



22. Наливаем горячую воду в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол