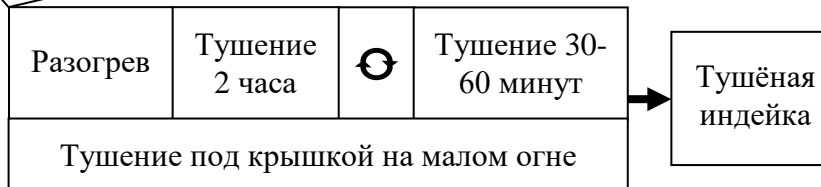


Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику 2" (khurs.ru - 2024)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать короткой соломкой
3. Перец жёлтый сладкий нарезать мелко
4. Перец красный стручковый нарезать короткой соломкой
5. Мясо индейки нарезать порционно
6. Печень куриную нарезать мелко
7. Специи: зелень кинзы сушёная измельчённая, чеснок сушёный измельчённый, кориандр молотый, перец чёрный молотый, зира, соль, лист лавровый
- *2-7 – уложить послойно
8. Налить горячую воду до уровня продуктов
9. Пасту томатную размешать с водой в поверхностном слое продуктов



↻ - перемешать

1. Мясо бедра индейки – 1,5 кг
2. Печень куриная – 650 г
3. Лук репчатый – 600 г
4. Перец жёлтый сладкий – 3 шт.
5. Перец красный стручковый – 2 шт.
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
7. Чеснок сушёный измельчённый – 0,4-0,5 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
9. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ст. ложки
10. Соль - 1,0-1,1 ст. ложки
11. Лист лавровый
12. Паста томатная – 50-70 г
13. Масло растительное – 30-35 г
14. Вода горячая – 1,5-2 л



Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику 2"



1. Режем мясо бедра индейки порционно



2. Режем печень куриную мелко



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый короткой соломкой



5. Берём перцы жёлтые сладкие



6. Режем перцы жёлтые сладкие мелко



7. Берём перцы красные стручковые



8. Режем перцы красные стручковые короткой соломкой



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём масло растительное



12. Берём пасту томатную

Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику 2"



13. Берём кастрюлю



14. Наливаем на дно кастрюли
масло растительное



15. Кладём слой лука репчатого в
кастрюлю



16. Кладём слой перца жёлтого
сладкого в кастрюлю



17. Кладём слой перца красного
стручкового в кастрюлю



18. Кладём слой мяса индейки в ка-
стрюлю



19. Кладём слой печени куриной в
кастрюлю



20. Кладём часть специй в кастрю-
лю



21. Кладём слой лука репчатого в
кастрюлю



22. Кладём лист лавровый в ка-
стрюлю



23. Кладём слой перца жёлтого
сладкого в кастрюлю



24. Кладём слой перца красного
стручкового в кастрюлю

Тушёные индейка и печень куриная с овощами "К празднику 2"



25. Кладём слой мяса индейки в кастрюлю



26. Кладём слой печени куриной в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



29. Наливаем воду горячую до уровня продуктов



30. Кладём кетчуп острый "Heinz" в кастрюлю



31. Ложкой размешиваем кетчуп с верхним слоем продуктов



32. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



33. Снимаем крышку, перемешиваем содержимое кастрюли



34. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



35. В плоской тарелке можно подавать как основное блюдо



36. В глубокой тарелке можно подавать как густой суп