Stufato di Fegato al Fungo

Mantarlı Ciğer Yahnisi

Mezzo kg di fegato del pecore
Mezzo kg di funghi
2 cipolle
2 pomodori
2 pepe
3 spicchi d'aglio
4 cucchiai d'olio vegetale
2 pepe
3 spicchi d'aglio
4 cucchiai d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepe nero

Fegato si taglia in cubo e si filtra poi si aspetta circa per mezz'oretta.
Nella pentola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiungono le carne tagliate e si arrossiscono finché cambiano le forme.
Alla sopra si aggiungono le cipolle tagliate in rotonde e si cucina finché diventano transparente le cipolle.
Dopo si aggiungono le pietre tagliate i pomodori e funghi poi si pizzicano sale e pepe nero si miscelano.
Ricoperta il coperchio di pentola e si cucina cerca per 15 o 20 minuti dopo servirsi in caldo.

Nota: İn questa tariffa non raggiunge l'acqua in più perché ilfungoslèd una verdura liquidata.