Рагу из Почек с Грибами

Mantarlı Böbrek Sote

Пол килограмма бараних почек
1 луковица
4 стол.ложки раст.масла
3 зелёных перца
1 стол.ложки муки
250 гр.грибов
1 помидор
7-8 веточек петрушки
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца

Почки помыть, протереть от воды, каждую почку порезать на две части, очистить от жилок и жира.
Почки порезать на кусочки шириной с палец.
Перцы почистить от семечек, лук от кожуры и порезать небольшими кусочками.
Налить в кастрюлю масло, разогреть и обжарить почки. Масло слить в другую посуду.
На этом масле поджарить лук, перцы и муку. Долить 1 стакан воды и варить 5 мин.
Туда же, добавить порезанные на несколько кусочков свежие грибы, тёртый на тёрке помидор и тушить 20 мин. на среднем огне.
Добавить обжаренные почки и мелко порубленную петрушку, помешать, посолить , поперчить и через 5 мин. снять с огня.
Выложить на сервир.тарелки, подавать украсив петрушкой.

Таким же способом можно приготовить и печень.

© ml.md (русский) рецепт #: 157 | название рецепта: Рагу из Почек с Грибами | история: 26.04.2024 - 21:28