Жареная поджелудочная железа

Uykuluk Tava

1 кг. телячей поджелудочной железы
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. красного перца
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца

Поджелудочную железу очистить от жира, промыть в воде с уксусом, порезать кубиками.
Не добавляя масла, на среднем огне обжарить помешивая.
Перед тем как снять с огня добавить тимьян, красный перец, соль, тмин и черный перец, перемешать. Снять с огня.
Подавать горячим.

Одно животное имеет максимум 80-100 гр. поджелудочной железы.

© ml.md (русский) рецепт #: 1904 | название рецепта: Жареная поджелудочная железа | история: 19.04.2024 - 02:46