



Баранье сердце

Yürek Tavası



4 шт. бараных сердца
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. паприки
1 ч.л. соли

- # Сердце очистить от пленки, жил, и жира.
- # Сначала разрезать посередине, затем поперек.
- # В сковороду налить масло, когда нагреется положить филе сердца, обжарить с одной стороны.
- # Перевернув, необходимо посолить и посыпать паприкой.
- # Перевернув еще раз, посолить и поперчить другую сторону тоже.
- # Через несколько минут снять с огня. Подавать горячим.

Сердце является мышечным субпродуктом, поэтому необходимо резать тонкими ломтиками.