



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Печень тушенная с грибами

Mantarlı Ciğer Yahnisi



500 гр. бараньей печени
500 гр. грибов
2 луковицы
2 помидора
2 шт. стручкового зеленого перца
3 зубчика чеснока
4 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Печень порезать кубиками и положить в дуршлаг на 30 минут чтобы стекла кровь.
- # В кастрюле нагреть масло, положить печень и на среднем огне жарить до появления корочки.
- # Добавить порезанный полукольцами лук, пассировать до прозрачности.
- # Затем добавить крупно порезанный перец и через 5 минут мелко порезанные помидоры и грибы. Посолить, поперчить.
- # Закрыть крышкой, готовить 15-20 минут.
- # Подавать горячим.

Грибы дают достаточное количество жидкости, поэтому воду добавлять не рекомендуется.