



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

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.