



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

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.