



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

## Жареная поджелудочная железа

Uykuluk Tava



1 кг. телячей поджелудочной железы  
1 чл. тимьяна  
1 чл. красного перца  
1 чл. соли  
0,5 чл. тмина  
0,5 чл. 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.