



Печёночный Бифштекс

Ciğer Bifteği



1 кг.говяжей печёнки
4 помидора
2 репч.лука
4 зелёных и длинных перца
5 стол.ложек раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Для Жарки:
Пол стакана раст.масла

- # Лук мелко порезать, обжарить на раст.масле.
- # Бросить порезанный перец, продолжать жарить, добавить натёртые помидоры и соль. Закрыть крышкой и готовить 15 минут.
- # Говяжую печень порезать на бифштексы, положить на 10 минут в холодную воду.
- # В тефлон.кастрюлю налить раст.масло и обжарить бифштексы с обоих сторон.
- # Бифштексы положить в кастрюлю, с верху выложить приготовленный томатный соус с луком.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, готовить 15-20 минут, на среднем, затем, на медленном огне.
- # Подавать горячим.

Печень быстро прилепает ко дну сковороды, поэтому её готовят на тефлоновой сковороде.