Куриная печень с кабачками и перцем

Добавил(а) Оля
14.06.11 02:28 - Последнее обновление 14.06.11 03:08





Продукты

- Куриная печень - 1 кг.
- Лук - 1 шт, Перец сладкий - 2 шт., Кабачки - 2 шт., Помидор - 1 шт.
- Соль, Перец, чеснок - 3-4 зубчика, майонез - 3 ст.л.
- Макароны

- Растительное масло для жарки



Кабачки моем, нарезаем кубиками.



Перцы моем, чистим от семечек, нарезаем кубиками.



Лук нарезаем кубиками.



Помидор нарезаем кубиками.



Все овощи складываем в сковороду, добавляем 4-5 ст.л. растительного масла. Тущим на следнем



Печень моем в прохладной воде.

Нарезаем на небольшие кусочки.



В другую сковороду наливаем 4-5 ст.л. растительного масла, нагреваем.

Выкладываем печень в расскалённое масло. Жарим 8-10 минут, периодически помешивая.

Когда печень почти готова, солим, перчим, добавляем 4 ст.л. майонеза, специи по вкусу, переме



В готовые овощи добавляем измельчённый чеснок, солим, перчим.

Перемешиваем, снимаем с огня.



Любые макаронные изделия отвариваем согласно рекомендациям на пачке.

Подаём печень с овощами и макаронами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}