

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -



Продукты

- Куриные сердечки - 1,5 кг
- Лук красный 1 шт, морковь 4 шт.
- Соль, перец, специи по вкусу.
- Сливки 10% - 250 мл.

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -

- Мука -2 ст.л., сливочное масло 200 гр.



Сердечки выкладываем в глубокую сковороду. Тушим на среднем огне, под закрытой крышкой 1



Морковь трём на крупной тёрке.

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -



Сердечки солим, перчим, добавляем специи по вкусу, выпариваем бульон.



Лук нарезаем полукольцами.

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -



Добавляем в сердечки лук, морковь, сливочное масло.



Хорошо перемешиваем. Тушим под закрытой крышкой 10 минут.

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -



Добавляем 2 ст.л. муки. Перемешиваем.



Добавляем сливки. Перемешиваем. Нагреваем на малом огне 10 минут. Снимаем с огня.

Куриные сердечки в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
01.12.15 09:45 -



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}