Куриная печень с морковью в томатном соусе

Добавил(а) Оля
04.04.16 09:32 -

Продукты

- Куриная печень - 0,5 кг.
- Морковь - 3 шт, лук - 2 шт, свежая зелень.
- Томатная паста - 2 ст.л.,соль, перец, специи.

Добавил(а) Оля
04.04.16 09:32 -

Нарезаем лук полукольцами, мелко рубим зелёный лук и укроп. Морковь трём на крупной тёрке.

В глубокую сковороду наливаем растительное масло. Обжариваем репчатый лук. Добавляем сла

В лук добавляем морковь, томатную пасту. Перемешиваем. Тушим морковь до готовности под зак

Выкладываем куриную печень. Готовим на среднем огне 10-15 минут, периодически помешивая.

В готовое блюдо добавляем рубленный укроп и зелёный лук, немного солим, перемешиваем. Ост

Приятного аппетита!!!