

Печёночный суп "Маюарэ"



Что нужно:

- говяжья печень - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- слив. масло - 40 г;
- сливки - 200 г;
- соль, перец и ваши любимые специи- по вкусу.
- Сушёные томаты - 4 ст. л.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Печень промываем, нарезаем произвольными небольшими кусочками и обжариваем с натёртой морковью 10 минут.
3. Закидываем в воду печёнку с морковью, солим и варим 40 минут, периодически снимая пенку.
4. Добавляем сушёные томаты и варим на среднем огне ещё минут 10.
5. Добавляем слив. масло, сливки, мелко порубленную петрушку, соль, свои любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).