Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Куриные сердечки нежные

25 сентября 2011 11:16 · https://open-cook.ru/recipes/kurinye-serdechki-nezhnye



Куриные сердечки довольно благодарный продукт, с ними легко работать и экспериментировать. Но для начала выкладываю простой рецепт. По нему сердечки будут таять во рту и иметь свой собственный вкус, чуть оттененный луком.

Готовить будем в казане на 6 порций (если вам нужно меньше, просто уменьшите количество продуктов):



- 1,5 кг куриных сердечек
- 3 средних луковицы
- 1 большая долька чеснока
- небольшой пучок петрушки (лучше кудрявой)

Для начала подготовим сердечки. Удаляем концы (трубки с частью жира), разрезаем пополам и промываем:



Получаем вот такое мясо (по вашему желанию можно потратить еще немного времени и удалить от крови все сердечки):



В раскаленном казане разогреваем растительное масло и отправляем туда наши сердечки. Сразу перемешиваем и тушим на среднем огне:



Пока сердечки “шкворчат” в казане, мелко рубим чеснок и нарезаем лук полукольцами:



Когда наше мясо станет вот таким, отправляем в него чеснок и увеличиваем пламя до максимума, **тушим 3 минуты**:



Добавляем лук и тушим в открытом казане на максимальном огне 10 минут, затем уменьшаем пламя до среднего и накрываем крышкой. На этом же этапе солим, по вкусу.



Тушим до готовности, которую определяем опытным путем, т.е. пробуем, потому что степень готовности сердечек у каждого человека своя. **Для тех, кто готовит их первый раз: тушим примерно 25 минут после закрытия крышкой.**



В казанок с готовыми сердечками рвем руками петрушку и перемешиваем. Тушим под крышкой минут 5:



Такие сердечки хорошо сочетаются с картофельным пюре и салатом из свежей капусты:



Приятного аппетита!



Комментарии: 13

ната # 13:45 9.11.2011

а солить то когда? в начале или в конце?

Анна Нечаева # 17:04 9.11.2011

Спасибо, что заметили отсутствие соли. Ее я добавляю тогда же, когда и лук. Текст исправила

Юля # 14:49 16.11.2011

Пошла готовить сердечки по твоему рецепту, как получатся, напишу...

> **ольга** # 06:52 10.10.2016
>
> на чугунной сковороде можно

Юля # 19:33 16.11.2011

Получилось очень вкусно!
Спасибо за рецепт!

Гость # 19:16 6.06.2012

так вкусно описано, так хочется попробовать... жаль, что время позднее. Завтра ОБЯЗАТЕЛЬНО будем смаковать всей семьёй. Спасибо за рецепт !!!

Гость # 12:11 22.07.2015

А попробуйте не тушить а зажарить не накрывая крышкой.

Светлана. # 11:39 1.08.2015

Сегодня попробовала приготовить сердечки по вашему рецепту, получилось очень вкусно. Спасибо за этот чудный рецепт!

Надежда # 11:09 11.04.2016

Про соль все написано, читайте внимательнее))))!!!!

Елена # 07:53 7.09.2016

Рецепт интересный и простой! Пойду готовить! Спасибо!:-)

Елена # 13:14 3.05.2017

Получилось вкусно но немного жесковато для мамы, делала на пол кило наверно время жарки нужно было немного сократить. Спасибо за рецепт.

Марина # 13:49 26.11.2017

А у меня не получились нежными,скорее наоборот(((

> **Анна Нечаева** # 15:20 26.11.2017
>
> Очень жаль(((
>
> Может долго готовились?