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

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

Куриные сердечки в пиве

30 ноября 2012 15:05 · https://open-cook.ru/recipes/kurinye-serdechki-v-pive



Уже почти год я все обещала выложить этот рецепт. Опять же простенький вариант повседневного блюда, минут 30-40 точно уйдет. Но зато очень вкусно!

На **2 порции** понадобится:

- 400 гр **куриных сердечек**
- 1 небольшая морковка
- 1 луковица
- 1/2 небольшого красного сладкого перца
- 1 зубчик чеснока
- пучок укропа

- растительное масло
- соль, перец
- 200 мл **светлого пива**

Сердечки нужно помыть и обрезать жир и кровотоки, я еще разрезаю *сердечки* пополам.



Сердечки обжариваем на разогретой сковороде с маслом минуты 4, добавляем лук (порезанный полукольцами), морковь (нарезанную вдоль соломкой) и измельченный чеснок. Готовим на среднем огне минут 5.



Отправляем на сковороду перец, порезанный соломкой. Готовим все еще минуты 3.



Наливаем на сковороду **пиво**, солим, перчим, прикрываем крышкой и тушим на среднем огне минут 10-15, проверяя на готовность.



Когда все будет готово, добавляем измельченный укроп, перемешиваем и держим на огне пол-минутки. Алкоголь выпаривается и остается приятный привкус у блюда.



Подавала с **гречкой**, присыпав ее измельченным укропом.







А о том, **как сварить вкусную, рассыпчатую гречку** вы можете узнать из рецепта: **Как сварить рассыпчатую, ароматную и вкусную гречку**

Приятного аппетита!