

Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавил(а) Оля

01.08.09 15:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:33



Рецепт приготовления

Продукты

Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавил(а) Оля

01.08.09 15:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:33

- Куриные сердца - 500 гр.
- Кабачки - 500 гр.
- Морковь - 3 шт., лук - 1 шт.
- Масло растительное - 150 гр.
- Майонез - 50 гр.
- Соль, перец
- Время приготовления 40 мин.



Куриные сердца.

Куриные сердца варим 20 мин в подсоленной воде.



Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавил(а) Оля

01.08.09 15:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:33

Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Лук.

Лук нарезаем кубиками.



Кабачки.

Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавил(а) Оля

01.08.09 15:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:33

Кабачки нарезаем крупными кусочками.

Обжариваем на растительном масле 10 мин.



Лук.

Лук обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



Куриные сердца с кабачками и морковью.

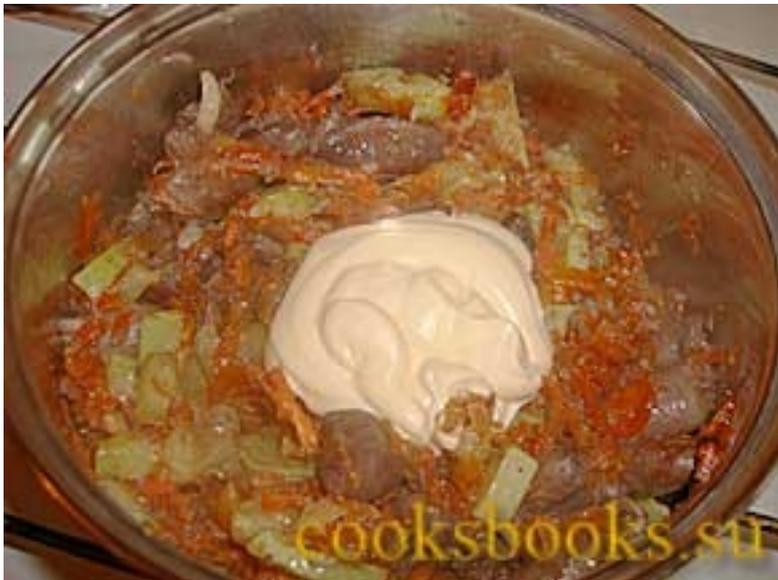
Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавил(а) Оля

01.08.09 15:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:33

В сваренные куриные сердца добавляем немного растительного масла и выкладываем морковь.

Всё тушим на среднем огне 10 мин.



Куриные сердца с кабачками и морковью

Добавляем кабачки, лук, майонез. Перемешиваем, снимаем с огня.

Приятного аппетита!!!

{kopena_discuss:12}