detkityumen.ru

Сердечки в сырном соусе

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

куриные сердечки 800 гр
1 стакан натурального йогурта
100 г плавленого сыра (Янтарь)
2 зубчика чеснока
Зелень
1 луковица
Соль, перец

Приготовление:

1. Сердечки помыть, откинуть на дуршлаг, если необходимо обработать.
2. Разогреть сковороду с небольшим количеством масла, положить сердечки, посолить, поперчить и накрыть крышкой, готовить периодически перемешивая.
3. Порезать лук и обжарить отдельно на другой сковороде, добавить к сердечкам.
4. Сердечки должны дать много сока, как только дадут, уменьшить огонь и тушить около 30мин.
5. Если, вдруг, по какой-то причине, они у вас не дали сок, то добавьте около 200мл. бульона.
6. Для заправки смешайте йогурт с порубленной зеленью и пропущенным через пресс чесноком.
7. Когда жидкость испариться, не менее чем в два раза, подлива должна начать густеть. Добавить сыр, перемешать до однородной массы.
8. Заправить йогуртом с зеленью. Добавить немного крахмала(3-4 щепотки) для загустения.
Хорошо перемешать, если необходимо досолить.

24.04.2015

mebel_shik

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/209/