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 - 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.



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Лук.

Лук нарезаем кубиками.



Кабачки.

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.

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!!!

{kunena_discuss:12}