

Перловка с куриными потрошками

Ингредиенты

- Перловая крупа - 1 стакан
- Сливки - 200 мл нежирные
- Сливочное масло - 50 г
- Сахар - 1 ч.л
- Куриная печень - 150 г
- Куриные желудки - 150 г
- Репчатый лук - 2 шт крупный
- Петрушка - 5 веточек
- Лавровый лист -
- Перец - молотый и горошком
- Растительное масло - для жарки
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Хорошо промойте крупу, залейте ее холодной водой и замачивайте 6-7 часов.

2

Куриные желудки тщательно промойте, очистите от пленок. Варите в кипящей, хорошо подсоленной воде час-полтора. За полчаса до готовности добавьте лавровый лист и перец горошком.

3

Вскипятите на каждый стакан разбухшей крупы по 2 стакана воды, добавьте сахар и 1/2 ч. л. соли. В кипящую воду засыпьте перловку: вода должна покрывать крупу на 2-3 см.

4

Добавьте сливки, опять доведите перловку до кипения и варите на медленном огне еще 50 минут. Не закрывайте кастрюлю плотно крышкой и следите, чтобы каша не убежала.

5

Тем временем куриную печенку и отваренные потрош ки нарежьте небольшими кусочками.

6

Почистите лук, нарежьте его тонкими полукольцами и пассеруйте на растительном масле в глубокой сковороде до золотистого цвета.

7

В готовый лук добавьте потрошки, обжаривайте их на сильном огне 5 минут, а затем оставьте тушиться 5-10 минут на медленном огне, помешивая. Если потрошки начнут подгорать, добавьте немного воды. В конце посолите и поперчите по вкусу.

8

Снимите кастрюлю с кашей с огня, добавьте сливочное масло, накройте крышкой и поставьте в теплое место (например, у кухонной плиты) или заверните в полотенце. Дайте постоять еще минут 10.

9

Готовые потрошки выложите в кашу, все перемешайте. И сразу подавайте кашу – перловка не из тех блюд, которые можно повторно разогревать. Посыпьте измельченной петрушкой.

Приятного вам аппетита :)