

Самостоятельная работа №14

Технология приготовления «Блюда из субпродуктов» *Сердечная закуска*



Студентка группы 236
Краснова Татьяна

Ингредиенты для приготовления Сердечная закуска

- Крупное, свежее, говяжье сердце «предпочтительней»
- Лук репчатый — 4 крупные головки, одну белую и три красные, но не оптимально.
- Чеснок – 5-6 зубчиков,
- Растительное масло – 50 гр.
- Уксус столовый примерно 1-2 ст. л. Лучше не ароматизированный

Зелень:

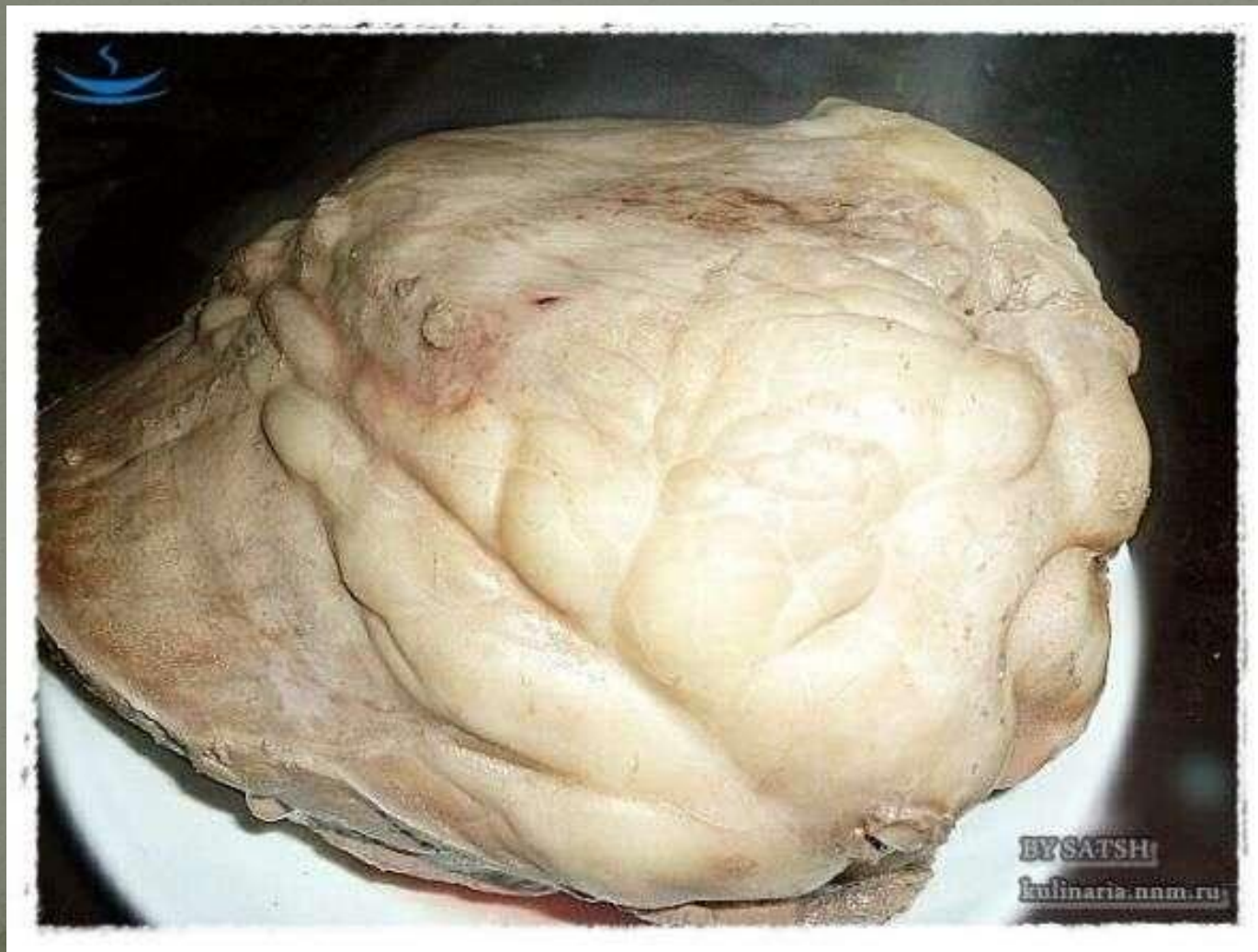
- Кинза, петрушка, любисток, базилик. Выбор на любителя.

Перцы молотые:

- Паприка — 3 ст. л.
- Красный перец острый на любителя.
- Соль или соевый соус по вкусу.



Сердце помоем, срежем лишний жир и плотные ткани.
Поставим варить минут на 20. Вытащим и оставим
остывать на блюде.



За это время, порежем полукольцами лук белый и прожарим его на растительном масле.



Оставшийся лук и зелень с чесноком мелко нашинкуем.



Нарежем брусочками сердце примерно 1х3-5 см.



Валим всё в кучу и тщательнейшей перемешиваем.
Отправляем в холодильник часика на полтора – два.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

