

Сердце с грибами

Это блюдо из сердца тоже надо готовить с сердцем и душой, и тогда обычный субпродукт превратит ваше застольное настроение в повышенное. А как иначе, ведь мы с вами давно относимся к кулинарии как к жизненно необходимому увлечению. Поэтому у нас так много всего и получается!



500 г говяжьего сердца, 50 г сухих или консервированных грибов, 1 чайная ложка рубленого чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки куриного бульона, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 чайная ложка молотого имбиря, черный молотый перец и соль – по вкусу.

Говяжье сердце нарезать соломкой. Грибы (сухие) замочить на 2 часа, отварить до полуготовности и нарезать ломтиками.

Сердце обжарить на растительном масле, добавить рубленый чеснок, имбирь, грибы. Влить куриный бульон, соевый соус, посолить, поперчить по вкусу и тушить до готовности.

Подать блюдо горячим, украсив зеленью петрушки и укропа.