

Куриные желудки «Браво»



500 г куриных желудков, 400 г свежей капусты, 1 банка консервированной красной фасоли, 1 сладкий перец, 1 морковь, 1 луковица, зелень, чеснок, острый красный перец, 1 ст. ложка томатной пасты, соль, черный молотый перец, гвоздика, лавровый лист.

Куриные желудки очистить, промыть, залить водой, добавить специи и варить 1 час.

Приготовление заправки: на растительном масле пожарить мелко нарезанную луковицу, добавить морковь, сладкий перец, острый перец и потушить. Добавить фасоль, томатную пасту и потомить.

В казанке раскалить масло, всыпать капусту, нарезанную шашками. Жарить 10 минут, помешивая. Добавить отваренные и нарезанные желудки, жарить дальше. Влить заправку, стакан воды, посолить, положить специи и томить, помешивая, под крышкой 30 минут. Заправить измельчённым чесноком, зеленью и потомить до загустения.