

Куриные сердечки в ореховом соусе



1 кг куриных сердечек, 3 сладких перца разных цветов, 1 лук-порей, 3-4 зубчика чеснока, 1 стакан белого вина, 1 стакан грецких орехов, 150 г сливок, зелень по вкусу.

Обжарить сердечки в растительном масле, залить стаканом вина и тушить 10 минут. Добавить сливки, мелко нарезанный болгарский перец, измельчённый лук-порей, чеснок и орехи, заправить специями. Тушить сердечки в таком аппетитном окружении под крышкой до загустения соуса.

Подать с отварными макаронами или спагетти, картофельным пюре.