



Ингредиенты:

- 1 кг потрохов домашней птицы,
- 80 г жира,
- 80 г сливочного масла,
- 250 г репчатого лука,
- 400 г моркови,
- 200 г репы,
- 40 г корня петрушки,
- 800 г картофеля,
- 160 г томата-пюре,
- 70 г пшеничной муки,
- 4 лавровых листа,
- 6-8 горошин душистого перца,
- 80 г зелени петрушки,
- зеленого лука или укропа,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Очищенные и промытые потроха домашней птицы нарезать кусочками, обжарить на жире до золотистого цвета. Добавить лук, морковь, репу, корень петрушки, лавровые листья, душистый перец, соль и черный молотый перец. Тушить 1 час. Добавить картофель, томат-пюре, муку, сливочное масло. Тушить 15 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и зеленого лука или укропа.