Куриная печень с кабачками "Де ла Бэлць"

Что нужно:

- куриная печень - 1 кг;
- сметана - 400 г;
- брынза - 50 г;
- кабачки - 1 кг;
- перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем печень брусочками, добавляем в неё половину сметаны, перчим и тушим 20 минут;
2. Затем добавляем нарезанные крупными кубиками кабачки , брынзу (раскрошенную руками), оставшуюся сметану, снова перчим и готовим (на сильном огне) ещё 10 минут.