

## Говяжье сердце с красным перцем по-арабски

Автор: Jaxa

09.11.2011 18:20 -

---



Этот рецепт-для любителей остренького. Очень вкусно.

### Требуемые ингредиенты

- Сердце говяжье-1шт
- Лук-1 крупн
- Слив масло-1 ст л
- Томатная паста-1 ст л Красный молотый горький перец-1 дес ложка( можно больше-меньше)
- Чеснок-2-3 зуб по-крупнее
- мука-1 ст л
- Соль-по вкусу

Сердце промыть и замочить на некоторое время в холодной воде. А теперь порезать его на не очень мелкие кусочки, попутно освобождая от всяких несъедобных бяк.

Лук очистить, порезать полу-кольцами и обжарить до прозрачности на сливочном масле. Теперь к нему отправляем сердце. Там тихонько пускает сок, а мы его будем периодически помешивать.

Когда у нашего варева-жарева станет более-менее презентабельный вид, сыпнуть туда ст л муки и хорошо перемешать. А теперь залить кипятком так, чтобы продукты были практич-ки покрыты.Протушить на тихом огне около часа.

Теперь-очередь за томатной пастой. Долить кипятком, предварительно опять перемешав, и оставить тушиться до практической готовности. На это может уйти от 30 мин до часа-всё зависит от ваших вкусовых требований и возраста нашей коровы.

За 10-15 мин до окончания тушения блюдо необходимо посолить по вкусу, поперчить красным (желательно свежемолотым) перцем и выдавить ч-з давилку чеснок. Всё это

## Говяжье сердце с красным перцем по-арабски

Автор: Жаха

09.11.2011 18:20 -

---

дело хорошенечко перемешать, и дать побулькать.

Всё!!! Наше сердце по-арабски готово! Кушать можно как в горячем, так и в холодном виде.

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}