

Куриные сердечки в сметане с луком

Вам понадобится

Куриные сердечки	1 кг
Лук репчатый	260 г
Морковь	330 г
Сметана	450 г
Растительное масло	30 мл
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу

Приготовление

- 1** Сердечки промыть, обрезать сосуды и лишний жир. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке.
- 2** В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 1 час 20 минут. Нажать СТАРТ.
- 3** После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить сердечки, готовить, периодически помешивая. За 20 минут до конца программы добавить лук и морковь, перемешать. Готовить до конца программы.
- 4** Затем в чашу мультиварки добавить сметану, соль и перец, перемешать. Установить программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 1 час 30 минут. Готовить до конца программы, периодически помешивая.