

Тушеные куриные сердечки с грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **93.95 ккал.**
Белки: **9.26 г.**
Жиры: **5.33 г.**
Углеводы: **2.28 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tushenye-kurinye-serdechki-s-gribami/>

Ингредиенты:

- 500 г куриных сердечек
- 300 г шампиньонов
- 1 морковь
- 1 луковица
- зелень
- сметана

Приготовление:

Сердечки вымыть, разрезать пополам. Лук измельчить, обжарить на оливковом масле. Добавить сердечки к луку. Затем добавить натертую на терке морковь. Шампиньоны нарезать добавить в блюдо. Положить сметану, перемешать, тушить до готовности. За 2 минуты до готовности добавить зелень. Готовые сердечки выложить на тарелку.