

## Гусиные потрошка

<input type="checkbox"/>	Печень, сердце, желудок гуся, курицы или индейки	4 шт.
<input type="checkbox"/>	Помидоры	3 шт.
<input type="checkbox"/>	Морковь	200 г
<input type="checkbox"/>	Репчатый лук	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Вода	200 мл
<input type="checkbox"/>	Картофель	300 г
<input type="checkbox"/>	Корень петрушки	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Перец горошком	5 г
<input type="checkbox"/>	Хмели-сунели	по вкусу
<input type="checkbox"/>	Соль	по вкусу

**Приготовление:** Морковь натрите на крупной терке. Нарезьте помидоры и картошку. Обжарьте потрошка. Добавьте мелко нарезанный лук и жарьте еще несколько минут, пока он не станет прозрачным. Затем всыпьте морковь и помидоры и потомите смесь на огне. Залейте блюдо водой, добавьте картошку, петрушку, соль, перец и хмели-сунели. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и тушите под крышкой на медленном огне до полной готовности картофеля около 40 минут.