

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Продукты для рецепта

- Печень говяжья - 500 гр.
- Баклажаны - 3 шт.
- Лук - 2 шт., Чеснок - 5 зубчиков
- Шампиньоны - 4 шт., Морковь - 2 шт.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32

- Перец - 200 гр., Майонез - 150 гр.
- Соль, перец, специи
- Картофель - 1 кг.
- Время приготовления 2 часа.



Баклажаны.

Баклажаны нарезаем пластами, солим и оставляем на 20 мин.

Затем обмываем холодной водой. (Это для того, чтобы ушла горечь)



Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32

Перец.

Перец нарезаем полосками, солим, добавляем специи по вкусу.

Запекаем в микроволновой печи 10 мин.



Перец.

Перец должен стать мягким.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Лук.

Лук нарезаем кубиками.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Пассируем лук и морковь.



Готовим чесночно-грибной соус.

Майонез смешиваем с измельчённым чесноком

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Шампиньоны.

Грибы измельчаем.



Печень

Печень немного солим и обжариваем на растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Баклажаны обжариваем на растительном масле.



Готовим рулетики.

Обжаренный баклажан смазываем чесночно-грибным соусом.

Кладём кусочек обжаренной печени и запечённый перец.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе.

Заворачиваем края баклажана и скрепляем зубочисткой.



Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе.

На противень выкладываем морковь с луком.

Сверху кладём предварительно сваренный и порезанный пластами картофель.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

Добавил(а) Оля

30.08.09 16:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:32



Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе.

На картофель выкладываем фаршированные баклажаны.

Если остался соус, можно смазать им баклажаны.

Или посыпать тёртым сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}