Блинчики с печенью запечённые с сыром

Добавил(а) Оля
12.07.10 04:44 - Последнее обновление 12.07.10 09:41

Продукты для рецепта

- Блины - 10 шт.
- Сыр - 50 гр.
- **Для начинки:** Печень – 500 гр., соль, перец
- Лук – 1 шт., майонез или сметана- 3 ст.л.

Печень.

Печень моем, нарезаем крупными кусками, солим,

обжариваем на сливочном масле 10 минут периодически помешивая.

Лук.

Лук нарезаем кубиками, обжариваем до золотистого цвета.

Печень.

Печень пропускаем через мясорубку, добавляем лук, майонез или сметану.

Блинчики.

Выпекаем блины.

Готовые блины фаршируем печенью.

Выкладываем на противень.

Блинчики с печенью запечённые с сыром.

Посыпаем тёртым сыром.

Запекаем в разогретой до 180-200 градусов 5 минут, пока сыр не растаит.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}