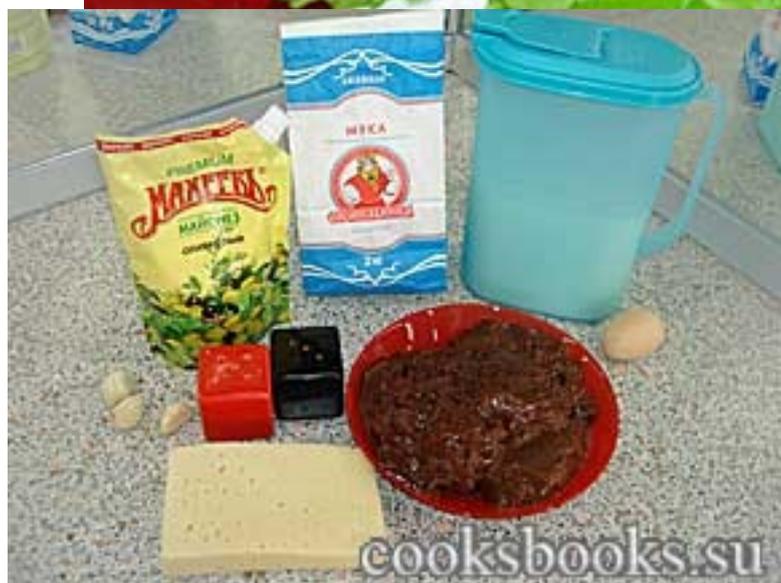


## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49



### Ингредиенты

- Печень говяжья - 1 кг., лук - 1 шт.
- Молоко - 0,5 л.
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 300 гр., сода - 0,5 ч.л.

## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---

- Сахар - 1 ч.л., соль - 0,5 ч.л.
- Сыр - 50 гр.
- Масло растительное - 2 ст.л.
- Майонез - 400гр, чеснок - 3 дольки.
- Время приготовления 45 мин



### Печень.

Печень моем, убираем плёнку. Печень и лук пропускаем через мясорубку.

В печень добавляем яйцо, соль, сахар, соду, молоко.

Хорошо перемешиваем.

## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---



**Тесто из печени.**

В полученную массу добавляем муку.

Хорошо перемешиваем.

Тесто должно быть как на оладьи, не жидким и не густым.



**Печём блинчики.**

## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---

Печём блинчики 1,5-2 мм. толщиной.



Крем для Торты из печени.

Чеснок измельчаем и смешиваем с майонезом.



Готовим Торт из печени.

Торт выкладываем на жаропрочном блюде.

## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

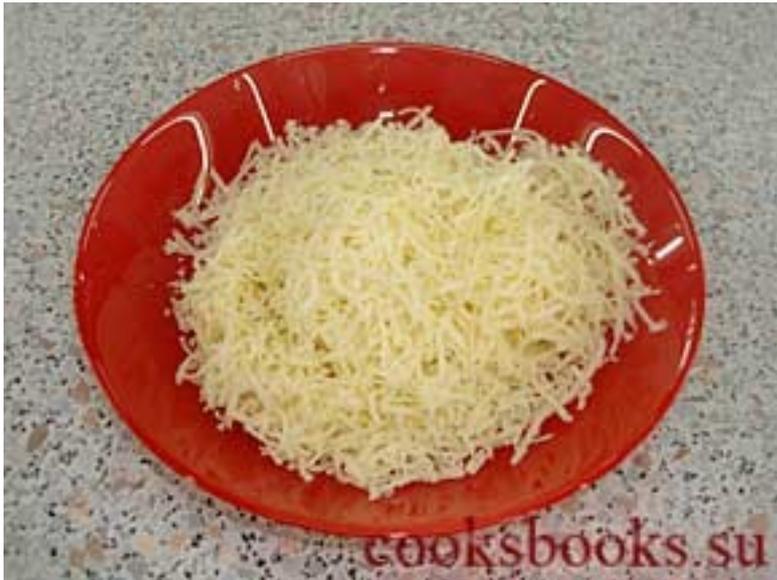
14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---

Готовые блинчики пропитываем майонезом с чесноком.

Между блинов можно положить нарезанные оливки, маслины или маринованные огурцы.

Очень вкусно получается, если положить между блинов порезанные кольцами свежие помидоры.



**Сыр.**

Сыр трём на мелкой тёрке.

## Торт из печени

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49

---



**Торт посыпаем сыром.**

Торт посыпаем сыром и запекаем в разогретой духовке 5 мин, чтобы сыр немного подрумянился.

Украшаем зеленью.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}