

Печень запечённая с черносливом и киви

Добавил(а) Оля
01.03.10 15:06 -



Продукты для рецепта

- Печень говяжья - 0,5 кг.
- Чернослив - 100 гр.
- Киви - 3 шт.
- Майонез, сыр - 50 гр.

Печень запечённая с черносливом и киви

Добавил(а) Оля
01.03.10 15:06 -

- Соль, перец, специи
- Время приготовления 1 час



Печень

Печень чистим от плёнки, нарезаем на пласты толщиной 1,5 см.

Солим, перчим, добавляем специи по желанию.



Печень запечённая с черносливом и киви

Добавил(а) Оля
01.03.10 15:06 -

Печень запечённая с черносливом и киви.

Печень обжариваем на растительном масле

по 2-3 минуты с каждой стороны.

Чернослив нарезаем кусочками, киви чистим и нарезаем,

сыр трём на средней тёрке.



Печень запечённая с черносливом и киви.

В жаропрочную чашу выкладываем печень,

сверху кладём чернослив, поливаем майонезом,

Печень запечённая с черносливом и киви

Добавил(а) Оля
01.03.10 15:06 -

посыпаем сыром.



Печень запечённая с черносливом и киви.

Выкладываем еще один слой печени.



Печень запечённая с черносливом и киви.

На печень выкладываем чернослив, киви, майонез и сыр.

Печень запечённая с черносливом и киви

Добавил(а) Оля
01.03.10 15:06 -

Запекаем в разогретой до 180 градусов 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}