

## 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}