Печень по-строгановски с картофельными лепёшками

Добавил(а) Оля
31.08.10 08:46 - Последнее обновление 31.08.10 09:32

Продукты для рецепта

- Печень - 0,7 кг.
- Шампиньоны - 300 гр., Лук - 1шт.
- Сливки - 200 мл.
- Картофель - 1 кг., Яйцо - 2 шт.

- Масло сливочное - 200 гр.
- Соль, перец

Печень по-строгановски с картофельными лепёшками

Лук и грибы нарезаем полукольцами.

Растапливаем 100 гр. масла и обжариваем грибы и лук.

До золотистого цвета.

Печень

Печень нарезаем полосками.

Заливаем кипятком на 1-2 минуты. Воду сливаем. Печень немного подсушиваем.

Это делаем чтобы свернувшаяся кровь не испортила вид блюда.

Выкладываем печень к грибам и луку, солим, перчим, обжариваем 5 минут, периодически помеш

Выливаем в сковороду сливки, сверху можно добавить 1,5 ст.л. муки и хорошо перемешать, чтоб

Тушим еще 5 минут и готово.

Картофельные лепёшки

Картофель отвариваем до полу-готовности.

Картофель трём на крупной тёрке, солим, перчим, добавляем 2 желтка, хорошо перемешиваем.

Формируем лепёшки (это легче делать мокрыми руками).

Лепёшки обжариваем на оставшихся 100 гр. масла с двух сторон до золотистой корочки.

Печень по-строгановски с картофельными лепёшками

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}