

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---



### Продукты

- Печень куриная - 1,5 кг., лук - 3-4 шт.
- Морковь - 4-5 шт., чеснок - 4-5 зубчиков.
- Сметана 20% - 450 мл.
- Укроп, базилик

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---

- Соль, перец, масло растительное



Лук нарезаем кубиками.



Морковь трём на крупной тёрке.

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---



Пассируем морковь и лук на растительном масле.



Печень моем, чистим от жилок.

Выкладываем в сковороду с морковью и луком.

Всё перемешиваем, тушим 10 минут, периодически помешиваем.

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---



Рубим чеснок.

Добавляем к печени половину всего чеснока.



Выкладываем сметану.

Перемешиваем.

Даём закипеть.

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---



Добавляем оставшийся чеснок и рубленную зелень.

Снимаем с огня.



Подаём с гарниром.

Я приготовила запечённый картофель с грибами и сыром.

## Печень с морковью и луком в сметанном соусе

Добавил(а) Оля

24.08.11 15:29 - Последнее обновление 25.08.11 06:02

---

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:12}