Жареная печень с грибами и луком

Добавил(а) Оля
06.10.11 08:49 - Последнее обновление 06.10.11 09:59





Продукты

- Печень говяжья - 1 кг.
- Лук - 1 шт.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Помидор - 1-2 шт.

- Масло сливочное 150 гр, масло оливковое - 50 мл.
- Соль, перец, укроп.



Лук нарезаем кубиками.



Грибы нарезаем крупными кусочками.



В сковороду добавляем 50 гр сливочного масло и 25 мл оливкового.

Обжариваем грибы с луком до золотистой корочки.



Печень моем, убираем плёнки. Нарезаем печень кусочками, толщиной 1 см.



В другую сковороду добавляем оставшееся сливочное и оливковое масло.

Выкладываем кусочки печени в раскалённое масло и обжариваем по 3-5 минут с каждой стороны



На блюдо выкладываем грибы с луком, сверху кладём тонко нарезанные кружки помидора.

На помидор выкладываем горячую печень, посыпаем укропом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}