

Салат с капустой, горошком и куриной печенью

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:08 - Последнее обновление 03.02.10 07:13



Продукты для рецепта

- Печень куриная - 500 гр.
- Лук - 1 шт.
- Капуста - 500 гр.
- Горошек - 200 гр.(1 банка)
- Масло сливочное - 100 гр
- Уксус, соль, перец
- Время приготовления 25 мин



Капуста.

Шинкуем капусту.

Солим, перчим, немного применяем руками, чтоб капуста дала сок.

Добавляем 1 ст.л. уксуса или лимонного сока, перемешиваем и оставляем на 10 мин.



Салат с капустой, горошком и куриной печенью

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:08 - Последнее обновление 03.02.10 07:13

Лук.

Лук нарезаем кубиками.



Печень куриная.

Печень нарезаем небольшими кусочками, солим, перчим.



Салат с капустой, горошком и куриной печенью.

На сливочном масле обжариваем лук 3-4 мин.

Добавляем куриную печень и обжариваем еще 5-8 мин.



Салат с капустой, горошком и куриной печенью.

В капусту добавляем горошек, перемешиваем.

Салат с капустой, горошком и куриной печенью

Добавил(а) Оля

10.11.09 09:08 - Последнее обновление 03.02.10 07:13

По желанию капусту можно заправить оливковым маслом.



Салат с капустой, горошком и куриной печенью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:15}