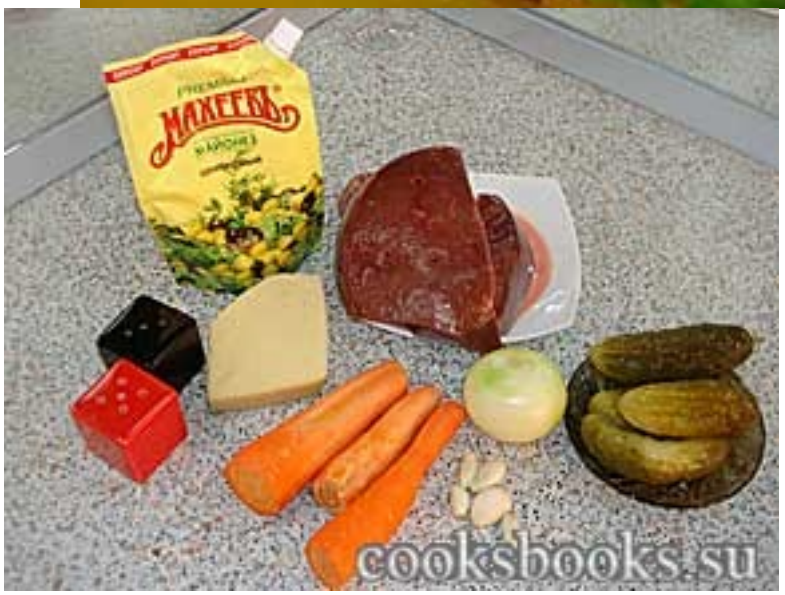
Печень с авокадо запечённая с сыром

Добавил(а) Ольга
14.04.09 17:42 - Последнее обновление 03.02.10 05:50





Ингредиенты

- Печень говяжья - 800 гр
- Лук - 1шт.
- Морковь - 3 шт.
- Майонез или сметана- 100гр.

- Огурцы маринованные - 3 шт.
- Авокадо - 1 шт., Сыр - 150 гр.
- Соль, специи по вкусу, чеснок 4 дольки.
- Время приготовления 1 час.



Печень.

Печень моем, чистим от пленки, нарезаем крупными кусками.

Немного солим и перчим.



Печень.

Печень обжариваем на разогретом растительном масле по 2-3 мин. с каждой стороны.



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Лук.

Лук нарезаем полукольцами.



Лук и морковь.

Лук и морковь немного обжариваем до золотистого цвета.



Готовим печень.

В жаростойкую чашу выкладываем половину обжаренного лука с морковью, сверху кладём обжа

На майонез выкладываем порезанные кольцами огурцы и авокадо, сверху выкладываем оставши



Сыр.

Сыр трём на средней тёрке.



Готовим Печень с авокадо.

Немного поливаем майонезом и посыпаем сыром.

Ставим чашу с печенью в разогретую до 180 градусов духовку и запекаем 20-25 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}