Куриная печень в сливках

Добавил(а) Оля
29.02.12 14:05 - Последнее обновление 29.02.12 14:39





Продукты

- Куриная печень - 1 кг.
- Морковь - 500 гр., лук - 400 гр.
- Чеснок - 4-5 долек., масло растительное
- Сливки 10%- 400 мл.

- Соль, перец, укроп



Лук нарезаем кубиками.



Морковь трём на крупной тёрке.



Морковь и лук пассируем на растительном масле.



Выкладываем печень.

Солим, перчим.



Обжариваем печень, 3 минуты, периодически помешивая.



Добавляем сливки и тушим еще 5 минут.



Добавляем рубленый чеснок и укроп, перемешиваем.

Снимаем с огня и даём настояться 10 минут.



Подаём с картофельным пюре.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}