

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ



Оладьи из печени "по-Кунцевски"

Ингредиенты:

1. Печень говяжья
2. Морковь
3. Яйца
4. Соль
5. Масло сливочное
6. Мука



Приготовление:

Печень размораживают, промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют плёнку. Морковь моют, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут, нарезают соломкой и пассеруют. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, яйца. Яйца предварительно обрабатывают согласно инструкции по санитарной обработке яиц, соль и вымешивают. Готовят в жарочном шкафу или пароконвектомате на сливочном масле до

образования корочки при температуре 250-280° С (15-17 минут). Отпускают с гарниром.