

Блинчики с печенью запечённые с сыром

Добавил(а) Оля

12.07.10 04:44 - Последнее обновление 12.07.10 09:41



Продукты для рецепта

- [Блины](#) - 10 шт.
- Сыр - 50 гр.
- **Для начинки:** Печень – 500 гр., соль, перец
- Лук – 1 шт., майонез или сметана- 3 ст.л.

Блинчики с печенью запечённые с сыром

Добавил(а) Оля

12.07.10 04:44 - Последнее обновление 12.07.10 09:41



Печень.

Печень моем, нарезаем крупными кусками, солим,

обжариваем на сливочном масле 10 минут периодически помешивая.



Лук.

Лук нарезаем кубиками, обжариваем до золотистого цвета.

Блинчики с печенью запечённые с сыром

Добавил(а) Оля

12.07.10 04:44 - Последнее обновление 12.07.10 09:41



Печень.

Печень пропускаем через мясорубку, добавляем лук, майонез или сметану.



Блинчики.

Выпекаем блины.

Готовые блины фаршируем печенью.

Блинчики с печенью запечённые с сыром

Добавил(а) Оля

12.07.10 04:44 - Последнее обновление 12.07.10 09:41

Выкладываем на противень.



Блинчики с печенью запечённые с сыром.

Посыпаем тёртым сыром.

Запекаем в разогретой до 180-200 градусов 5 минут, пока сыр не растаит.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}