Печень с яблоком и кунжутом

Добавил(а) Оля
01.02.11 07:16 -

Продукты для рецепта

- Печень говяжья - 800 гр.
- Яблоко - 1 шт.,Морковь - 1-2 шт.
- Лук - 1 шт., Перец сладкий - 1 шт.
- Кунжут - 3 ст.л.

- Сливки - 150 мл.
- Масло растительное для жарки
- Соль, перец

Семена кунжута обжариваем на сухой сковороде до золотистого цвета.

Нарезаем кубиками яблоко, лук, перец.

Обжариваем на растительном масле.

Добавил(а) Оля
01.02.11 07:16 -

Нарезаем печень кусочками, заливаем крутым кипятком на 1-2 минуты. Воду выливаем, печень о

Выкладываем в раскалённое масло и жарим по 2-3 минуты с каждой стороны.

.

Морковь трём на средней тёрке.

Добавляем морковь и кунжут в сковороду к яблокам и луку.

Туда же выкладываем обжаренную печень, солим, перчим, хорошо перемешиваем.

Выливаем сливки, доводим до кипения, снимаем с огня.

Добавил(а) Оля
01.02.11 07:16 -

Подаём с гарниром (у меня картофельное пюре).

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}