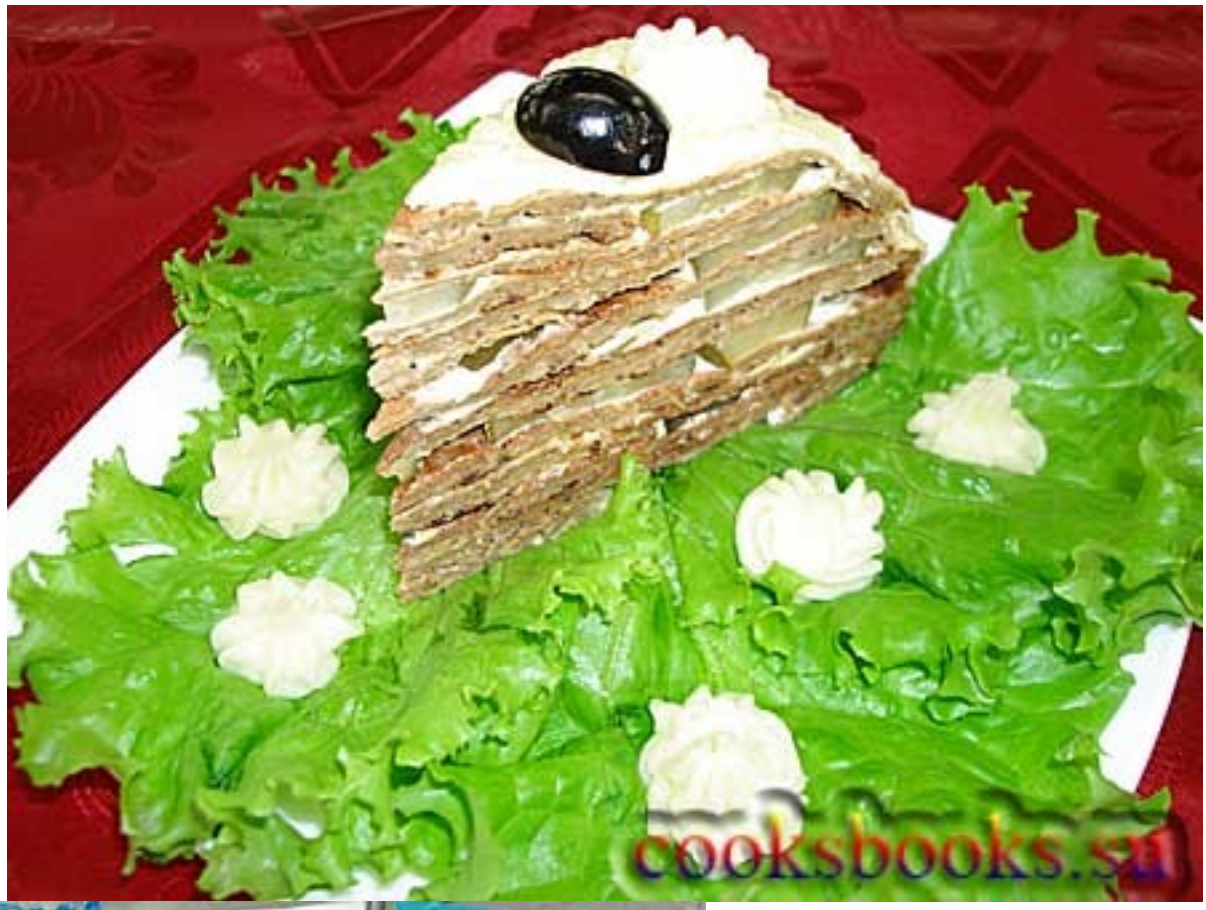
Торт из печени

Добавил(а) Ольга
14.04.09 17:46 - Последнее обновление 03.02.10 05:49





Ингредиенты

- Печень говяжья - 1 кг., лук - 1шт.
- Молоко - 0,5 л.
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 300 гр., сода - 0,5 ч.л.

- Сахар - 1 ч.л., соль - 0,5 ч.л.
- Сыр - 50 гр.
- Масло растительное - 2 ст.л.
- Майонез - 400гр, чеснок - 3 дольки.
- Время приготовления 45 мин



Печень.

Печень моем, убираем плёнку. Печень и лук пропускаем через мясорубку.

В печень добавляем яйцо, соль, сахар, соду, молоко.

Хорошо перемешиваем.



Тесто из печени.

В полученную массу добавляем муку.

Хорошо перемешиваем.

Тесто должно быть как на оладьи, не жидким и не густым.



Печём блинчики.

Печём блинчики 1,5-2 мм. толщиной.



Крем для Торта из печени.

Чеснок измельчаем и смешиваем с майонезом.



Готовим Торт из печени.

Торт выкладываем на жаропрочном блюде.

Готовые блинчики пропитываем майонезом с чесноком.

Между блинов можно положить нарезанные оливки, маслины или маринованные огурцы.

Очень вкусно получается, если положить между блинов порезанные кольцами свежие помидоры



Сыр.

Сыр трём на мелкой тёрке.



Торт посыпаем сыром.

Торт посыпаем сыром и запекаем в разогретой духовке 5 мин, чтобы сыр немного подрумянился.

Украшаем зеленью.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}