

Печёночный тортик в микроволновке



Сегодня у нашего дома поставили опорные столбы. Скоро будет электричество. В течение месяца обещают и газ. Жду и дождусь. Печёночный тортик в микроволновке готовится как раз в отсутствие духовки. Ух как развернёмся с готовкой в нормальной кухне, но и сейчас получается очень-но даже вкусно.

#пища #печень #курица #торт #food #liver #chicken #cake

Печёночный тортик в микроволновке.

Ингредиенты:

Печень куриная – 0,5 кг

Манная крупа – 0,5 стакана

Яйцо – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Соль, перец черный молотый по вкусу

Морковь – 1 шт.

Шампиньоны – 200 г

Майонез или сметана – 200 г

Масло сливочное – 1 ч. л.

Масло растительное для смазывания формы



Печёночный торт в микроволновке.

Приготовление :

Пропустить печень через мясорубку или измельчить с помощью блендера и смешать с манкой. Отставить на полчаса, чтобы манка разбухла.

Лук порезать на небольшие кусочки и слегка припустить в микроволновке с 1 ч. л сливочного масла (две минуты на мощности 100%). Дать немного остыть, переложить в блендер, добавить яйцо и взбить до однородной массы. Получившуюся смесь вылить в миску с печенью, посолить, поперчить, перемешать.

Для выпечки коржей можно использовать плоскую крышку от стеклянной кастрюли, плоскую тарелку с небольшими бортиками или небольшую форму, пригодную для микроволновой печи. Дно смазать растительным маслом и налить слой печёночного теста толщиной примерно 0,5 сантиметра. Отправить в микроволновку на три минуты при мощности 100 % (у нас микроволновка на 850 Вт). Всего получится четыре печёночных блинчика.

Для прослойки торта обжарить нарезанные грибы и натёртую на крупной тёрке морковь.

Собрать торт: печеночный блинчик смазать майонезом или сметаной (можно добавить измельчённый чеснок), выложить грибы с морковью, накрыть вторым блинчиком, снова смазать майонезом и так далее. Сверху торт смазать майонезом и украсить морковно-грибной начинкой.

На какие только ухищрения на кухне не пойдешь, то в микроволновке печенку приготовишь, то в мультиварке. Опять же с рецептами. То салатик, то торт. А гладишь супруга куриные сердечки на шпажках соорудила. Так и живём.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.