

салат из куриной печени



“Лучшая рыба – это мясо, а лучшее мясо – колбаса”. Старая советская поговорка в нашей семье не работает. Лучшее мясо для нас – всё-таки рыба. В крайнем случае – курица. Вот салат из куриной печени соорудили. Вкуснющий (рецепт по ссылке).

#пицца #салат #курица #печень #food #salad #chicken #liver

Ингредиенты:

Печень куриная – 400 г

Шампиньоны – 200 г

Помидоры – 2 шт.

Салат – 50 г

Соевый соус – 4 ст. л.

Масло растительное – 2 ст. л.
Уксус бальзамический – 1 ст. л.
Смесь перцев – по вкусу



Приготовление.

Порезать каждый кусочек печени кусочки пополам.

Шампиньоны нарезать пластинками.

На сковороде на масле обжарить, помешивая, печень одну минуту до румяности.

Добавить шампиньоны и обжарить всё вместе ещё 3-4 минуты.

Налить соевый соус в печень с грибами, перемешать и потушить

ещё несколько минут.

Собрать салат: в тарелку положить листики салата, добавить нарезанные помидоры, сверху – печень с грибами. Сбрызнуть салат уксусом и посыпать свежемолотым перцем.



Курица в кулинарии играет роль удивительную. Особенно куриные яйца. Без яиц сложно приготовить какую-либо выпечку. Да и самих способов приготовления яиц множество: от омлета до пашота.