Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Куриная печень по маминому рецепту

18 июня 2012 17:50 · https://open-cook.ru/recipes/kurinaya-pechen-po-maminomu-retseptu



Так уж сложилось в нашей семье, что наши мужчины на дух не переносят печень. Но моя мама научилась ее вкусно готовить, и они не выдержали. Вроде бы все просто, но печень получается безумно нежной и сочной. Ни у кого я больше такой вкуснятины не пробовала.

Еще, главное, не пережарить печень, ведь она готовится очень быстро и при длительном приготовлении может стать сухой.

На 2 порции мы использовали:



- 300 гр куриной печени
- 1 луковица
- 1 средняя морковка
- 1 зубчик чеснока
- растительное масло (3-4 ст.л.)

На гарнир мы готовили зеленую фасоль (у нас была замороженная).

Печень нужно вымыть под струей прохладной воды, обсушить бумажными полотенцами. Нарезаем каждую печень на 3-4 кусочка:





Очень сильно нагреваем сковороду с растительным маслом И отправляем на нее печень. Здесь будет опасный момент для вас и детей, которые могут оказаться рядом: в первые секунды жир будет очень сильно брызгаться по всей кухне. Нельзя первую минуту

накрывать сковороду крышкой, в эту минуту пару раз помешайте печень. Уже потом можете накрыть крышкой, минут через пять жир перестанет брызгаться.



Когда все кусочки печени станут серого цвета:



Быстро мелко рубим чеснок и отправляем его на сковороду:





Морковку нарезаем ломтиками, лук – четвертинками колец:



Отправляем овощи к печени. Часто мешая, тушим все на среднем огне:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Вот так выглядят уже готовые печень и овощи. На их приготовление ушло 15 минут:



Когда начинаем готовить печенку, ставим греться воду в небольшой кастрюле. Когда она закипит, солим ее, добавляем фасоль (фасоли берем по потребностям, у нас ушло 2,5 моих горсти). Отвариваем 10 минут:



Когда все готово, можно просто выложить, а можно сделать вот так. Недавно мы приобрели в Икеи набор формочек для печенья, одна из них вот такая удобная, которую я использую немного по другому назначению. Ставим эту формочку на тарелку и до половины заполняем ее фасолью (в качестве такой формочки можно использовать чистую банку из под консервов без дня, или вырезать и скрепить кольцо от алюминиевой банки)



Сверху укладываем печень с овощами:



Аккуратно снимаем кольцо и вкусно ужинаем:



Приятного аппетита!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 6



Мелькова Ольга # 10:24 23.06.2012

Нютик, очень вкусно, а главное быстро.



Анна Нечаева # 10:34 23.06.2012

Оленька, на здоровье!



tamao # 14:35 13.09.2013

никогда не готовила зеленую фасоль, ее что, просто сварить в подсоленной воде до готовности и всё?



Анна Нечаева # 15:08 13.09.2013

tamao, и всё :) Никаких проблем и танцев с бубном)) Можно, например, обжарить маленькие кусочки бекона или грудинки, добавить чеснока чуть-чуть, фасоль, чуть притомить и все)) Получается очень красиво и вкусно!



руфина # 07:19 13.08.2015

выглядит очень вкусно



Гость # 12:44 8.01.2016

спс,быстро и вкусно