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

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

Оладьи из печени и гречи

28 июля 2012 10:56 · https://open-cook.ru/recipes/oladi-iz-pecheni-i-grechi



Новый рецепт от Маши Панковой! Полезный и очень вкусный. И, как всегда, понравится не только деткам, но и взрослым.

Необходимые продукты:

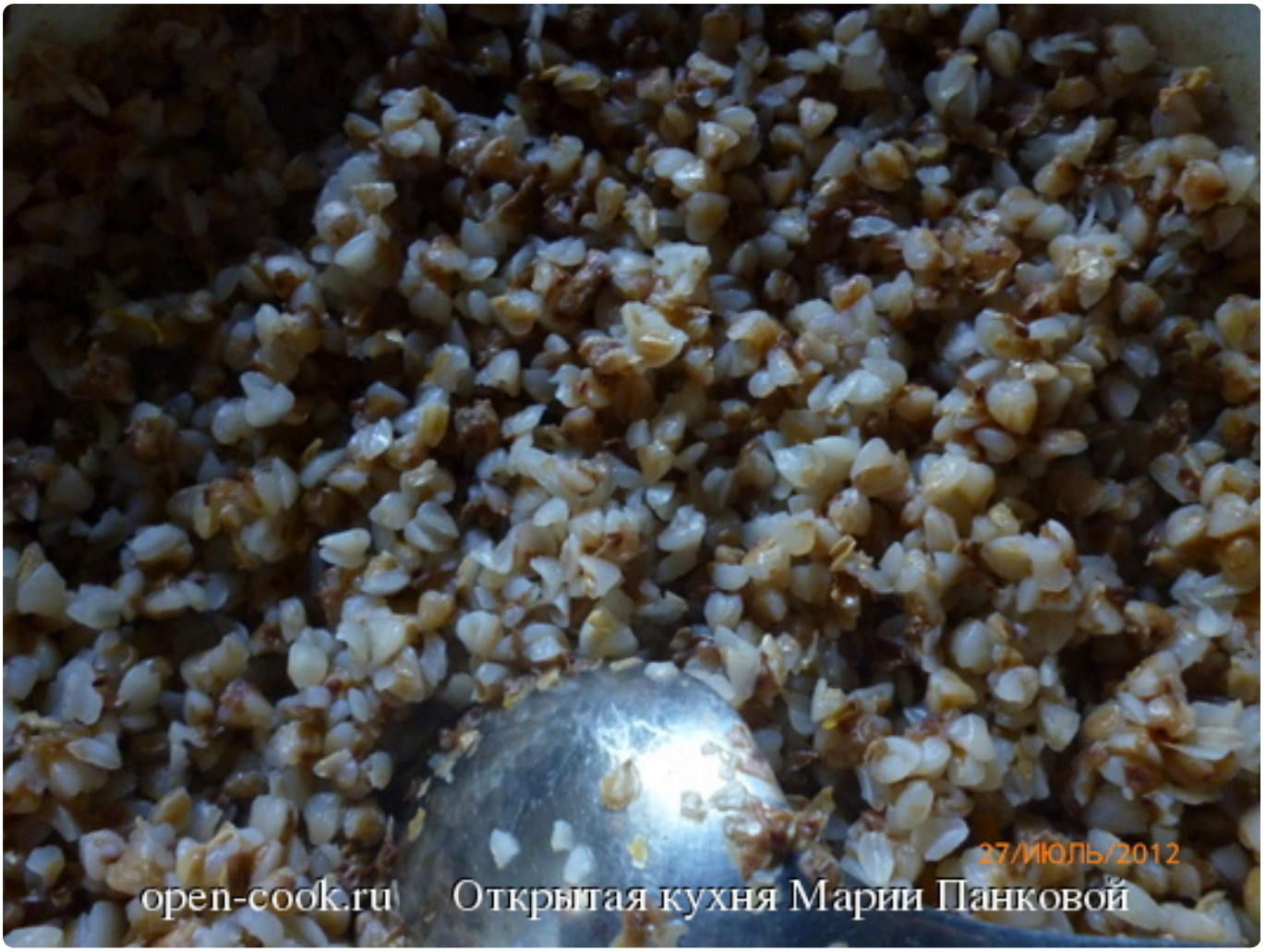
- 500 гр говяжьей печени
- 1 куриное яйцо
- 1 крупная морковь
- 1 шт репчатого лука
- 200 гр гречневой крупы
- 2 ст.л. муки

- соль по вкусу
- растительное масло
- немного молока

Овощи почистить. Морковь натереть нам елкой терке, лук мелко нарезать. Тушить до готовности с добавлением растительного масла:



Сделать разваренную гречневую кашу:



Печень очистить и пропустить через мясорубку:



К перемолотой печени добавить куриное яйцо, тушеные морковь и лук, разваренную гречневую кашу, соль и муку Размешать для получения однородной массы:



Ложкой выложить полученную смесь на разогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла, обжарить с двух сторон. После уложить все оладьи в сковороду с широкими бортами, долить немного молока, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 15 минут:



Я подала со свежими овощами нарезанными кусочками,а так можно нашинковать салатик)))



Приятного аппетита!
