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

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

Печень по-строгановски

3 октября 2012 12:06 · https://open-cook.ru/recipes/pechen-po-stroganovski



Мало кто любит свиную или говяжью печень. Я помню из детства кусок то ли жареной, то ли запеченной сухой печенки, которую невозможно было есть, к тому же она была крайне невкусной. Поэтому на рецепт с печенью я морально готовилась довольно долго. Первым опытом стала печень по-строгановски.

Для 2-х порций понадобится:

- 300 гр свиной или говяжье печени
- немножко растительного масла

Для соуса:

- 200 гр сметаны (15%)
- 10 гр сливочного масла
- 10 гр муки
- 60 гр репчатого лука (небольшая луковица)
- 10 гр сливочного масла для лука
- соль, перец

Вначале сделаем соус:

Нагреваем сковороду и слегка пассеруем муку до появления орехового запаха:



Добавляем масло и, перемешивая, греем до появления пузырьков и однородной консистенции:



Кладем сметану, перемешиваем и доводим до кипения (далее либо выкладываем в миску, либо для пассеровки лука используем другую сковороду):



Лук пассеруем на сливочном масле до золотистого цвета:



Добавляем в лук соус и хорошенько прогреваем, солим, перчим:



Печень моем, избавляем от пленок и нарезаем небольшими брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр:





Разогреваем сковороду с маслом , кладем на нее ровным слоем печень и обжариваем при помешивании 3-4 минуты:





Заливаем соусом и доводим до кипения (если не хватает соли и перца, то досаливаем и перчим):



Мы кушали печень с рисом. По периметру тарелки выкладываем рис:



В центр раскладываем печень, украсили кольцами лука-порея:





Приятного аппетита!





Употребляли с самодельной настойкой (водка + красная смородина):




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 3

lenika58 # 10:08 12.11.2012

Очень вкусно. Намного лучше, чем просто жареная печень.

ирина # 13:11 19.09.2014

умничка

Rita # 15:31 14.11.2016

С рисом вообще изумительно