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

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

Салат из печени

19 августа 2016 19:02 · https://open-cook.ru/recipes/salat-iz-pecheni



А вот и очередной рецепт от моей подруги Марии Панковой. Вкусный и сытный салат из говяжьей печени. Признайтесь, ведь немногие любят печень, считая ее совершенно невкусным продуктом? Мой папа, например, ни за какие коврижки не будет ее есть. Но этот салатик так хорош, что удивит многих. Это отличная возможность реанимировать довольно полезный продукт в глазах общественности и накормить вкусно родных и близких. И как видно на фото, такой салат может стать украшением праздничного стола.

Для салата из печени нужно:

- 400 гр отварной говяжьей печени (можно взять печень другого животного)

- 1 банка красной фасоли консервированной в собственном соку
- 2 вареных куриных яйца
- 2 средних луковицы
- примерно 1 ст.л. майонеза (майонез лучше класть по своему вкусу, кто-то любит, чтобы его было много в салате, кто-то наоборот предпочитает его минимальное количество)
- соль по вкусу
- чуть-чуть подсолнечного масла для лука



1. Печень натереть на крупной терке.

2. Яйца натереть на крупной терке.

3. Лук мелко порезать и поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета.

4. В миске смешать все ингредиенты, посолить.

5. Добавить майонез и хорошенько перемешать.

6. Подавать в тарталетках или в красивом салатнике.



Приятного аппетита!