

Тушкована печінка з грибами

Печінка з грибами - відмінна страва, яка чудово поєднується практично з будь-яким гарніром.

Ця страва може доповнити не тільки сімейну вечерю, а й святковий обід.

У даному рецепті поєднуються два дуже корисних продукти - печінка та гриби. Страва з цих інгредієнтів дивує не лише чудовим смаковим поєднанням, але й подвійною порцією вітамінів.

Для того, щоб печінка вийшла м'якою, її не варто пересмажувати. А в якості другого інгредієнту можна використовувати усіма улюблені шампіньйони. Ці гриби також відмінно поєднуються і з м'ясними стравами.

- 500 г яловичої чи телячої печінки
- 3 великі цибулини
- 200 г шампіньйонів
- 50 г вершкового масла
- 2-3 столові ложки олії
- 3 зубчики часнику
- дрібка солі, перець

Субпродукт промити під холодною водою, видалити плівку, прожилки. Нарізати печінку довгастими скибочками завтовшки 3-5 мм.

Почистити цибулю, розрізати навпіл та нарізати по довжині.

На сковорідку влити олію і покласти масло, поставити на вогонь й нагріти. Додати цибулю та легко її обсмажити протягом кількох хвилин, потім зменшити вогонь та тушкувати ще з 15- 20 хв.

Гриби помити та нарізати тонкими скибками. Під сковорідкою із цибулею збільшити вогонь, додати гриби та обсмажувати все разом продовж 5-7 хв.

Додати нарізану печінку, усе перемішати та обсмажувати на великому вогні

ще 5 хв. У тому часі також додати роздавлений часник та посічену зелень петрушки. Готову страву посолити та поперчити до смаку.

Печінку необхідно готувати дуже швидко, щоб вона лише посвітліла.

Страву одразу ж подавати до столу разом з відвареним рисом чи картопляним пюре. Також до цієї страви особливо смакують смажені яблука чи яблучне пюре.











