

Печень с грибами.

пт, 12/25/2015 - 12:53 cheef

Печень нарезать тонкими пластинами, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Лук очистить и нарезать небольшим кубиками. Грибы вымыть и порезать кусочками. В сковороде разогреть растительное масло и тушить лук с шампиньонами, посолить, поперчить.

В жаростойкую посуду выложить слоями куски печени и тушеный лук с грибами, сверху залить сметаной. Тушить около 20 минут.



0

Голосов пока нет

печень говяжья
500 г

шампиньоны
1 кг

лук
3 шт.

сметана
150 г

Всем спасибо!

мука

растительное масло

перец

соль

holyday: [Закуски](#)

Source URL (modified on 12/25/2015 - 12:53): <http://vkysnenko.in.ua/content/pechen-s-gribami>