

# Луковые мини-кексы с печенью



**2 яйца, 200 мл кефира, 1 стакан муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды, 1 белая луковица, 2-3 веточки укропа.**

**Для начинки: 100-150 г отварной куриной печени.**

Куриную печень необходимо подготовить – разморозить её в холодильнике, затем промыть под холодной водой. Аккуратно удалить жилы, плёнки и обязательно желчные протоки, чтобы блюдо не горчило. Разделанную печень вновь ополоснуть, дать стечь воде, при необходимости разрезать на кусочки, а уже затем варить, тушить или жарить.

Отварную (или жареную) куриную печень нарезать маленькими кусочками.

Белую луковицу мелко нарезать, обжарить на сковороде с растительным маслом, дать немного остыть.

В это время сделать тесто. Для этого взбить яйца с солью. В кефир добавить соду и дать немного постоять, чтобы погасить. Смешать яйца с кефиром, добавить муку, перемешать. В конце добавить мелко порезанный укроп и жареный лук.

В формочки, смазанные маслом, положить ложкой тесто меньше половины, затем несколько кусочков печени, снова тесто, чтобы печень скрылась, но не до верха, так как кексы увеличатся в

объёме.

Выпекать в разогретой духовке при 180° 20-25 минут.

Дать кексам немного остыть в формочках, затем аккуратно извлечь их и подать к столу, украсив кетчупом, майонезом и зеленью.

Эти оригинальные несладкие кексы могут служить и как дополнение к бульону или супу, и как самостоятельное блюдо.

***Елена***

***ГОРОДИШЕНИНА, ст. Платнировская***

**Время приготовления 55 минут**