

Телячья печень в соусе

Блюдо, достойное обеденного стола, поражающее своей нежностью и ароматами. Обычная телячья печень, пройдя через этапы готовки по этому рецепту, превращается в самый настоящий деликатес. Советую в этом убедиться незамедлительно!



400 г телячьей печени, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 200 мл сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка муки, 100 мл молока, 2 веточки петрушки, растительное масло, соль.

Печень вымыть и нарезать брусочками. Поместить брусочки в холодное молоко и оставить в нём на полчаса.

На нагретом растительном масле обжарить мелко нарезанный репчатый лук, добавить брусочки печени и все вместе жарить около 10 минут.

После этого полить смешанной с горчицей и мукой сметаной, посолить, добавить давленный чеснок, мелко нарезанную петрушку и тушить 5 минут.

Готовую нежную печень подать к столу с отварным рисом, оформив зеленью.