

Печень с «изюминкой»



500 г печени, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 1-2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 80 г муки, соль, перец, приправы, 100 мл воды.

Для «изюминки»: 50 мл коньяка.

Подготовленную печень нарезать кусками по 100 г, на каждом с 2 сторон сделать неглубокие надрезы квадратной формы.

Лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой. На прогретой сковороде с маслом спассеровать овощи с нарезанным чесноком до полуготовности.

Для панировки смешать муку, соль, перец и приправы.

Печень обвалять в панировке и жарить, переворачивая через 3-5 минут, до образования румяной корочки. Добавить овощи, залить 100 мл тёплой воды, перемешать и довести до кипения. Накрыть крышкой и тушить 10 минут на маленьком огне, переворачивая. За 5-7 минут до готовности добавить «изюминку» – коньяк, накрыть крышкой и выключить огонь.

Подавать с соусом, образовавшимся во время тушения.