

# «Наполеон» из печени

*500 г печени, 100 г майонеза, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 1 стакан муки, 50 г подсолнечного масла, 0,25 стакана молока.*

Печень прокрутить через мясорубку, добавить молоко, яйца, муку и замесить тесто как на блины.

Испечь печеночные блины.

Натереть на мелкой тёрке морковь и обжарить ее вместе с нарезанным луком в масле. При желании можно добавить перец по вкусу.

Блины из печени промазать майонезом, поверх майонеза положить маринад из моркови и лука, потом следующий блин и т. д.

Верх «Наполеона» также промазать майонезом и украсить зеленью петрушки или укропа.