

Теплый салат с печенью

Вам понадобится

Куриная печень	300 г
Лук-шалот	150 г
Морковь	200 г
Растительное масло	30 мл
Листья салата (руккола, айсберг и т. д.)	100 г

Соус

Бальзамический уксус	по вкусу
Мед	по вкусу
Оливковое масло	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Печень промыть, удалить прожилки, нарезать произвольно, посолить, поперчить. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке.
- 2 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут. Нажать СТАРТ.

- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и морковь, перемешать и жарить, периодически помешивая. За 8 минут до конца программы добавить в чашу печень, готовить до конца программы, периодически помешивая.
- 4 Для соуса смешать все ингредиенты, по желанию соус можно слегка прогреть в микроволновке.
- 5 Далее положить в миску листья салата, сверху выложить печень с овощами, посолить, поперчить, полить соусом.

Теплый салат с печенью