

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