

## Час

20 хвилин

## Інгредієнти (на 4 порції)

теляча або яловича печінка - 700 г

гливи або інші свіжі гриби - 200 г

часник - 2 зубчики

червоний цибуля - 1 середня головка

невеликі мариновані огірки - 3 шт

нежирна сметана - 1/2 склянки

рослинна олія без запаху - 2 ст. ложки

соєвий соус - 1 ст. ложка

бренді або коньяк - 1 ст. ложка

оцет - 3-4 ст. ложки

китайська яєчна або інша локшина - 1 упаковка

мелений чорний перець - 1/2 ч. ложки

сіль

## Приготування

1. Печінку наріжте соломкою довжиною приблизно 5 см, товщиною не більше 1 см Працюйте з трохи підмороженою печінкою - її набагато легше різати. І обов'язково видаліть з поверхні тонку плівку. При смаженні вона стискається і стає жорсткою. Поріжте гриби, часник роздушуйте спеціальним пресом або дрібно наріжте.

2. Цибулину очистіть і наріжте тонкими півкільцями. Покладіть в чашку і залийте оцтом так, щоб він покривав весь цибулю. Огірки наріжте кружечками, радить [timetanks.org](http://timetanks.org) . Найкраще овочі подрібнити в кухонному процесорі - так ви заощадите багато часу.

## Печінка в сметані з маринованими огірками та яєчної локшиною: рецепт і процес приготування

Автор: rationalfeed.net

11.05.2014 15:02 - Оновлено 11.05.2014 15:23

---

3. Поставте велику сковороду або сотейник на сильний вогонь, налейте рослинне масло, додайте гриби, часник і обсмажте протягом трьох хвилин. За цей час гриби повинні підрум'янитися, а часник запах на всю кухню. Потім покладіть печінку і готуйте, помішуючи, ще кілька хвилин.

4. Візьміть каструлю, налейте окріп з чайника, покладіть макарони і варіть, скільки вказано на упаковці.

5. Додайте до печінці соєвий соус, бренді, щедро приправити перцем. Якщо любите солону їжу, посоліть - на мій смак солі достатньо в соєвому соусі. Покладіть 2/3 огірків і подмаринованного лука. Перемішайте і влийте сметану. Я використовую сметану жирністю 10%, але можна взяти будь-яку іншу. Як тільки сметана прогріється, зніміть сковороду з плити.

6. Відкиньте локшину на друшляк і подайте з печінкою. Зверху посипте залишилися цибулею і огірками.

[РИА Новости](#)

{youtube}E4c5VywWr7A{/youtube}