**[Печень жареная](http://www.povarenok.ru/recipes/show/94834/)**

**Ингредиенты:**

* [Печень говяжья](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2409/) — 600 г
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) — 1 шт
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) (3-4 зубчика)
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) (без горки) — 1 ч. л.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (без горки) — 1 ч. л.
* [Сода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1666/) (0,5 ч.л.)
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 1 шт
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для жарки)
* [Мука кукурузная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2438/) (для панировки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецепт "Печень жареная":**   |  |  | | --- | --- | | [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858528_72798-640x480.jpg) | Печень вымыть, удалить пленку и нарезать крупными кусочками | |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858529_75533-640x480.jpg) | Приготовить маринад. В миску разбить яйцо, добавить соль, сахар, соду. Чеснок выдавить через пресс и отправить в миску, всё хорошо размешать. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858530_87618-640x480.jpg) | Залить этой смесью печень и убрать в холодильник. Минимум на два часа, но чем больше выдержать печень в маринаде, тем лучше результат. Я оставляла на ночь. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858531_33654-640x480.jpg) | Когда печень замаринуется, достать её из холодильника, а тем временем  очистить луковицу, а лучше две, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в горячем растительном масле. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858532_19042-640x480.jpg) | Пока жарится лук, обвалять в муке кусочки печени. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858533_60117-640x480.jpg) | Готовый лук убрать, а в этой же сковороде обжарить кусочки печени до румяной корочки, минуты 3 (По необходимости для жарки добавить растительное масло.) |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень жареная ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014sep/12/02/858534_20643-640x480.jpg) | Как только печень подрумянится, добавить к ней лук, перемешать, сковороду накрыть крышкой и потомить на медленном огне 3-5 минут, время ориентировочно, кусочек разрезать ножом, если нет красноты - готово. |



<http://www.povarenok.ru/recipes/show/94834/>

# Попробовали с хрустящей корочкой – отлично. Но сделала чуть по другому:

# МОЙ ВАРИАНТ предыдущего рецепта: когда подрумянится печенка добавить лук и воды, потушить еще на медл огне + добавила еще соли, паприки, специй для мяса, черный перец куркумы.

# Ps Луку можно было и побольше (я взяла лишь 1 шт)

# [Печень "Нежность"](http://www.povarenok.ru/recipes/show/36400/)

**Ингредиенты для "Печень "Нежность"":**

* [Печень говяжья](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2409/) — 300-400 г
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 5-6 шт
* [Мука пшеничная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/) (для панировки) — 100 г
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для обжарки)
* [Специи](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1701/) (соль, перец по вкусу, куркума - 1 ч.л.)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Печень "Нежность"":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/10/13/345164_67115-640x480.jpg) | В молодости я также не любила печень. Но, работая в Баксовете, благодаря моей начальнице, узнала этот рецепт. Спустя столько лет это блюдо остается любимым в нашем доме, да и не только в нашем. С большим удовольствием делюсь рецептом.  Печень хорошенько промыть, отделить от пленок, прожилок. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/23/13/345165_36194-640x480.jpg) | Нарезать толщиной ~ 2 см. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/15/13/345166_83691-640x480.jpg) | Отбить с 2-х сторон молоточком (бить без фанатизма))) Не бойтесь за печень, она "соберется" при жарке.  Да, печень пока солить и перчить не надо. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/16/13/345167_34822-640x480.jpg) | Нарезать лук кольцами (полукольцами) и обжарить до золотистого цвета.  Лука много в этот блюде не бывает, то есть чем больше, тем лучше. |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/14/13/345168_50212-640x480.jpg) | Отложить в тарелку.  На другую тарелку насыпать муку, обмакнуть в ней с 2-х сторон печень. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/18/13/345169_36370-640x480.jpg) | В сковородку, где жарили лук, чуть долить масла и обжарить печенку с 2-х сторон на среднем огне. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/06/13/345170_85609-640x480.jpg) | Специально сфотографировала, как обжаривается печень - "собирается".  Кликните, чтобы увеличить для просмотра. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/22/13/345171_79580-640x480.jpg) | Теперь в свовородку (в кастрюлю, если много нажарили печени) складываем слоями лук и печенку. Если надо, можно еще 1-2 ст.л. масла добавить.  Теперь уже солим, перчим, можете добавить любимые специи (мускатный орех, куркуму, карри). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень "Нежность" ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012nov/17/13/345172_94042-640x480.jpg) | Наливаем воду, у меня чуть меньше полстакана. Закрываем крышкой и ставим томиться на тихий огонь. До выпаривания воды. Вы увидите, как лук почти растворился, а печень стала мягкой, в масле.  На гарнир можно подать рис или картофельное пюре.  <http://www.povarenok.ru/recipes/show/36400/> |



# [Печень по-берлински](http://www.povarenok.ru/recipes/show/11216/)

**Ингредиенты для "Печень по-берлински":**

* [Печень говяжья](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2409/) (куриная) — 500 г
* [Яблоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2192/) (зеленое) — 2 шт
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) — 1 шт
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/) (молотый)
* [Паприка сладкая](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3450/) (молотая) — 1 ч. л.
* [Карри](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2329/) — 0.5 ч. л.
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/)
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/)

**Рецепт "Печень по-берлински":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень по-берлински ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/22/06/210445_10765-640x480.jpg) | Печень (у меня была говяжья) нарезаем порционными кусочками, отбиваем через пленку, обволакиваем в муку, жарим на растительном масле, когда одна сторона подрумянится, солим, перчим, и тогда переворачиваем (так печень будет еще нежнее, чем если солить сразу). Снимаем на бумажное полотенце, чтобы ушло лишнее масло. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень по-берлински ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/06/06/210446_68757-640x480.jpg) | Яблоки нарезаем ломтиками, шкурочку можно очистить. Процедить масло, на котором жарилась печень, и в нем обжарить яблоки (именно на этом масле, нужно чтобы они пропитались печеночным духом), на среднем огне до мягкости, следите, чтобы не разлезлись. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень по-берлински ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/05/06/210447_82434-640x480.jpg) | Снимаем, выкладываем лук, нарезанный кольцами, солим, добавляем паприку и карри и, постоянно помешивая, жарим его до состояния, когда уйдет горечь, и он начинает становиться мягче, но еще немножко хрустит, как бы почти до готовности. Лук пропитывается уже печеночно-яблочными соками. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень по-берлински ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/23/06/210448_17993-640x480.jpg) | Выкладываем все на блюдо в такой последовательности: яблоки - печень - лук и отправляем в СВЧ буквально на 2-3 минутки (700), можно в духовку на 5-7 минут 175 С (выложить в керамическую посуду, которую можно использовать в духовом шкафу). Вынимаем и наслаждаемся. Приятного аппетита!!! |

[](http://www.radikal.ru/)

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/11216/>

# [Суфле печеночное "Детский сад"](http://www.povarenok.ru/recipes/show/61022/)

**Ингредиенты для "Суфле печеночное "Детский сад"":**

* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) (для замачивания хлеба)
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) (для смазки)
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) (небольшого размера) — 1 шт
* [Батон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2211/) (белый, несколько кусочков)
* [Печень говяжья](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2409/) — 500 г

**Рецепт "Суфле печеночное "Детский сад"":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474135.jpg) | Итак, приступим. Берём печень, промываем её... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474136.jpg) | ... и отвариваем почти до готовности. У меня небольшой кусочек был, я варила 30 минут (после закипания). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474137.jpg) | Печень вынимаем из воды, смываем всё ненужное и даём остыть. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474138.jpg) | Замачиваем кусочки батона в молоке. Чистим лук. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474139.jpg) | Прокручиваем остывшую и нарезанную на кусочки печень через мясорубку, то же проделываем с луком и размоченным хлебом. Вообще, в саду готовят это суфле без лука, но я привыкла его добавлять для обогащения вкуса. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474140.jpg) | Солим и всё тщательно вымешиваем. Если фарш суховат, можно добавить молока. Можно добавить и сливочное масло, чтобы было пожирнее, лично я никогда его не добавляю. Выкладываем всё в смазанную маслом форму. Ставим в духовку и запекаем при температуре 180-200 гр. до зарумянивания верха (где-то 15-20 минут). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474141.jpg) | Верх готового суфле смазать сливочным маслом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Суфле печеночное &quot;Детский сад&quot; ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/47/4741/474142.jpg) | Мой ребёнок очень любит это суфле с соусом. Заранее извиняюсь, соус готовила накануне и не делала фото, но здесь ничего сложного нет. Обжариваем лук на среднем огне под крышкой, периодически помешивая, минут 15. Берём 2 ст. л. сметаны и 2 ч. л. томатной пасты, соединяем в глубокой миске, добавляем 1 ст. л. муки. Всё тщательно перемешиваем, добавляем воды где-то 300 мл, снова всё перемешиваем и выливаем в лук, помешивая при этом. Доводим на огне до загустения. Соус готов. Сверху можно положить кусочек сливочного масла, чтобы не образовалась плёночка. |

Гарниром к суфле может быть и рис, и гречка, и макароны, и картошечка в любом виде.

[](http://www.povarenok.ru/images/users/28_10_11/474132.jpg)

[](http://www.povarenok.ru/images/users/28_10_11/474133.jpg)

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/61022/>

# [Печeночный торт № 41](http://www.povarenok.ru/recipes/show/67302/)

**Ингредиенты для "Печeночный торт № 41":**

* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/)(пшеничная) — 3 ст. л.
* [Сода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1666/)(гашеная уксусом) — 1 ч. л.
* [Кефир](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/789/) (1%) — 160 мл
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) — 3 шт
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) (в тесто - 2шт; в начинку - 3шт.) — 5 шт
* [Печень говяжья](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2409/) — 500 г
* [Морковь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/) (свежая) — 2 шт
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) — 400 мл
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)
* [Перец черный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1387/)(молотый)

**Рецепт "Печeночный торт № 41":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553380.jpg) | Наши продукты! Этот торт рекомендую делать именно из говяжьей печени, говорить о разнице во вкусах не придётся. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553381.jpg) | Печень освободить от плёнок, помыть, нарезать кусочками и перемолоть с двумя очищенными головками лука на мясорубке. Этот процесс я делаю на обычной мясорубке с решётками - перемалывать в жидкое пастообразное состояние не советую - вряд ли улучшится от этого вкус. Добавляем 3 сырых яйца, перемешиваем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553382.jpg) | В тесто вливаем 160 мл кефира, перемешиваем. Добавляем 1 ч.л. соды, погасив её 1 ст. л. уксуса ( обычного). Теперь солим, перчим по вкусу и добавляем 3 - 4 ст.л. муки с верхом. Мне хватило и 3-х ложек. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553383.jpg) | Тесто получается, как на блины. На смазанную растительным маслом сковороду ( у меня д. 24 см), выливаем порцию теста и равномерно распределяем по всей сковороде. Можно в процессе подровнять ложечкой. Доводим до примерно такого состояния и переворачиваем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553384.jpg) | Жарим быстро, по полминуты каждую сторону, при каждой новой порции половника, добавляя на сковороду растительное масло - немного, 1 ч.л. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553385.jpg) | Вот такие пышные красавцы получились! У меня вышло 8 штук! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553386.jpg) | Ну а теперь начинка. Несомненно у всех есть своя самая любимая. Я обычно обжариваю мелко порезанный лук, до готовности - чтобы не хрустел. К луку добавляю потёртую на мелкой тёрке морковку и протушиваю их вместе пару минут. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553387.jpg) | Полностью остывшую начинку, смешиваем с майонезом. Остывшие блины выравниваем по краям с помощью перевёрнутой тарелки, обрезая ножом неровные края. Распределяем начинку на каждый блинчик. Вот так. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553388.jpg) | Накрываем последним блинчиком и украшаем на свой богатый и разносторонний вкус!  Украшать я не очень умею - у меня так! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553389.jpg) | Даём тортику пропитаться и охладиться! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553390.jpg) | А теперь разрезаем и получаем вполне заслуженные комплименты от ваших гостей! Торт удался на славу! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Печeночный торт  № 41 ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/55/5533/553391.jpg) | Приятного аппетита!!! |

http://www.povarenok.ru/i/smiles/ab.gif http://www.povarenok.ru/i/smiles/ab.gif http://www.povarenok.ru/i/smiles/ab.gif   
   
  


<http://www.povarenok.ru/recipes/show/67302/>

# Печеночный торт с морковью и луком

## Ингредиенты   10 порций

|  |  |
| --- | --- |
| [Печень говяжья](http://eda.ru/wiki/ingredienty/meats/13469/govjadina#13728) | 1 кг |
| [Яйцо куриное](http://eda.ru/wiki/ingredienty/milk-and-eggs/13418/jajco-kurinoe) | 3 штуки |
| [Мука пшеничная](http://eda.ru/wiki/ingredienty/beans/13458/muka-pshenichnaja) | 350 г |
| [Молоко](http://eda.ru/wiki/ingredienty/milk-and-eggs/13453/moloko) | 500 мл |
| [Лук](http://eda.ru/wiki/ingredienty/vegs/13413/luk-repchatij#15371) | 2 штуки |
| [Морковь](http://eda.ru/wiki/ingredienty/vegs/13449/morkov) | 2 штуки |
| [Соль](http://eda.ru/wiki/ingredienty/spices/13421/sol) | по вкусу |
| [Майонез](http://eda.ru/wiki/ingredienty/grocery/13440/majonez) | 1 банка |
| [Перец черный молотый](http://eda.ru/wiki/ingredienty/spices/13737/perec-chernij-goroshkom#13420) | по вкусу |

[Распечатать рецепт](http://eda.ru/snack/recipe34150/pechenochnij-tort-s-morkovju-i-lukom#print)

## Инструкция

 1 час 30 минут

1. **1.** Печень прокрутите на мясорубке (в комбайне), чтобы получился фарш. Добавляем в него яйца, молоко, соль/перец и муку. После каждого ингредиента тщательно перемешиваем. Консистенция должна получиться как на блины — текучая.
2. **2.** На хорошо разогретую сковородку (предварительно смазанную растительным маслом) половником выливаем печенку. Процесс тот же, что и при выпекании блинов. Делаем коржи — в идеале толщина коржа не должна быть больше 5 мм. Хотя и в противном случае будет вкусно.
3. **3.** Лук нарезаем тонкими(!) полукольцами (или четвертинками, если луковица большая), морковь трем на крупной терке. Количество лука и моркови я указываю на глаз. Чтобы перестраховаться, можно изначально пожарить большее количество, чтобы точно хватило на начинку.
4. **4.** На отдельной сковородке пассеруем лук с морковью.
5. **5.** Формируем торт. Для этого на тарелку кладем корж, на него тонкий слой майонеза, сверху — тонким слоем лук с морковью, следующий корж, и так далее. Если коржей много, для удобства сделайте два тортика, пусть не очень высоких, но их будет удобно резать. Или сократите вдвое количество нужных ингредиентов.

 <http://eda.ru/snack/recipe34150/pechenochnij-tort-s-morkovju-i-lukom>