



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Гренки из печени

Cığer Pane



1 баранья печень
1 стакан муки
1 стакан панировочных сухарей
2 яйца
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Жарить:
1 стакан подсн. масла

- # Печень порезать бифштекс. Положить в дуршлаг и дать стечь крови минут 30.
- # Муку смешать с солью и перцем.
- # Печень сначала обвалять в муке, затем в взбитых яйцах и в панировочных сухарях.
- # В сковороду налить масло, нагреть и обжарить с двух сторон.
- # Подавать горячим.

Чтобы разнообразить вкус печени, в муку можно добавить разные специи, например, кумин или красный перец.