



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

Печень приготовленная в бумаге

Kağitta Ciğer



500 гр. говяжьей печени
2 средние луковицы
2 помидора
2 шт. стручкового зеленого перца
3 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Лук порезать полукольцами, добавить соль и немного помять.
- # Печень порезать кубиками, перец крупно порезать, помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # Все положить в чашку, добавить масло, тмин, черный перец и соль, перемешать.
- # Бумагу для выпечки разрезать на 4 части.
- # В середину положить печень и плотно закрыть.
- # Пакеты с печенью положить на противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, запекать 30 минут.
- # Подавать горячим.

Это блюдо можно приготовить не используя бумагу. Положить печень в форму, сверху накрыть и готовить в духовке.