



## Печень в рубашке

Ciğer Sarması



1 баранья печень  
Жир-сырец пленочный  
1 крупная луковица  
0,5 стакана риса  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 ч.л. корицы  
10-15 веточек укропа  
10-15 веточек петрушки  
1 яичный белок  
1 ч.л. соли  
Смазать:  
1 желток

- # Лук мелко порубить, печень очистить от пленки и порезать квадратиками, укроп и петрушку мелко порезать.
- # В кастрюлю налить масло, когда нагреется добавить лук, пассировать до золотистого цвета, затем добавить печень и готовить минут 15.
- # Добавить рис, перемешать, посолить, добавить корицу, затем добавить 0,5 стакана горячей воды.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и готовить 10 минут, снять с огня. Через пару минут добавить укроп, петрушку и яичный белок, перемешать.
- # Жир-сырец замочить в теплой воде на 5 минут, затем растелить на столе и разрезать на 12 квадратиков.
- # Затем каждый квадратик растелить внутрь половника, положить достаточное количество начинки и края пленки собрать вверх, придав круглую форму.
- # Положить «шарики» на смазанный маслом противень, смазать поверхность желтком и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить до поджаристой корочки.

Печень в рубашке трудно усвоимое, но вкусное блюдо. По желанию можно добавить сушёную смородину и кедровые орешки.