



Печень Арнавут

Arnavut Ciğeri



Пол килограмма говяжей или бараней печени
Пол чайн.ложки красного молот.перца
1 чайн.ложка соли
3 луковицы
Половина пучка петрушки
1 стакан масла для поджарки

- # Печень очистить от плёнок, мелко порезать и обвалять в муке.
- # Бросить в горячее масло, помешивать.
- # Достать с помощью дуршлага, поперчить, посолить, помешать.
- # Порезать кольцами лук, выложить на края тарелки. Подавать украсив петрушкой.

Это настоящий рецепт печени Арнавут, по желанию, печень можно поджарить, добавив мелко порезанные 1 картофель и 1 морковь.