

Печень по-берлински



Для многих первой ассоциацией с немецкой кухней наверняка будет пиво, сосиски и сардельки с непонятными названиями. Однако, немецкая кухня может похвастаться широким разнообразием своих блюд. Традиционные блюда немецкой кухни в основном состоят из мяса, рыбы, овощей, а также очень популярна аппетитная сытная выпечка.

Ингредиенты:

Печень говяжья 500 г
Зеленые яблоки 2 штуки
Лук репчатый 1 головка
Паприка сладкая 1 чайная ложка
Карри ½ чайной ложки
Перец черный молотый по вкусу
Соль по вкусу
Мука пшеничная по вкусу
Масло растительное по вкусу

Приготовление:

1. Печень 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.

2. Яблоки нарезаем ломтиками, шкурку можно очистить. Процеживаем масло, на котором жарилась печень, и в нем обжариваем яблоки (именно на этом масле, нужно чтобы они пропитались печеночным духом), на среднем огне до мягкости, следя, чтобы не расплзлись.

3. 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.

4. 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 при 175 градусах (выложить в керамическую посуду, которую можно использовать в духовом шкафу). Вынимаем и наслаждаемся.

Источник: www.eda.ru