

# Куриная печень с луком



1. Берем 1 большую луковицу или 2 среднего размера. Чистим и режем полукольцами. Затем обжариваем на подсолнечном масле до золотистой корочки на среднем огне, помешивая.



2. Берем куриную печень (0,5 кг), промываем в холодной воде, нарезаем и добавляем в сковороду, где обжаривается лук.

3. Следим за тем, чтобы все это не сгорело, постоянно помешивая. После того, как печень обжариться со всех сторон, я добавляю соль, перец, приправы по вкусу (зира), немного кипятка. Убавляю огонь до минимума, накрываю крышкой и тушу минут 15.



Можно также добавить сметану или сливки.

4. В качестве гарнира можно приготовить картофель (толченый), гречневую кашу или макароны. В данном случае я приготовила макароны.



Получилось очень вкусное, сытное, питательное и полезное блюдо!!!

Приятного аппетита!!!

(Гальцевы)