



Печень, жаренная с апельсинами, относится к эротической кухне. Считается, что такое блюдо, используемое в качестве закуски, возбуждает не только аппетит...

Ингредиенты:

- печень - 500 г
- белое сухое вино - 100-150 г
- апельсины - 2 шт.
- горчица - 1 ст.л.
- мука - 2-3 ст.л.
- растительное масло
- имбирь (лучше свежий) - 3-5 см
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Печень для приготовления этого блюда можно использовать любую, у меня была куриная печень. Если печень большого размера (например, говяжья или свиная) - нарезать ломтиками. Я оставляла целые кусочки.



Подготовленную печень посолить, поперчить и смазать горчицей.



Затем каждый кусочек (или ломтик) обвалить в муке и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом. При необходимости накрыть крышкой и тушить пару минут.



Из 1-1,5 апельсинов выжать сок, а оставшуюся часть оставить для украшения блюда, например, нарезать полукольцами.

Имбирь нарезать тонкой соломкой.



Обжарить (отдельно от печени) на растительном (или сливочном) масле - 1-2 минуты.

Для приготовления фарша: печень нарезать кубиками, добавить лук, чеснок, соль, перец, апельсиновый сок и