



Вкусная закуска из печеночных рулетов с грибами и корейской морковкой для праздника и на каждый день.

### **Ингредиенты:**

*для печеночных блинчиков:*

- печень (любая) - 600 г
- куриные яйца - 2 шт.
- мука - 1/2-2/3 ст.
- соль, перец - по вкусу

□ *для начинки:*

- репчатый лук - 2-3 шт.
- грибы (шампиньоны) - 200-300 г
- корейская морковка - 200 г
  
- соль, перец - по вкусу

*кроме того:*

- растительное масло

### Приготовление:

Для печеночных блинчиков можно использовать любую печень - куриную, говяжью, свиную; можно также в "тесто" добавить сливки или сметану.

Печень пропустить через мясорубку.



Добавить муку, соль, перец.



Вбить яйца.



Тесто должно быть по густоте как на оладьи, поэтому при необходимости добавить еще муки. Все тщательно перемешать.



Жарить блинчики на сковороде с разогретым растительным маслом, до готовности.



Для начинки лук нарезать полукольцами.



Грибы - пластинами.



Обжарить на растительном масле лук до прозрачности,



затем добавить грибы - обжарить и тушить до готовности.



На приготовленный блин поместить немного морковки по-корейски.



Сверху - грибы с луком.



Аккуратно свернуть рулет.



Нарезать рулеты на кольца, толщиной около 4 см.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}