

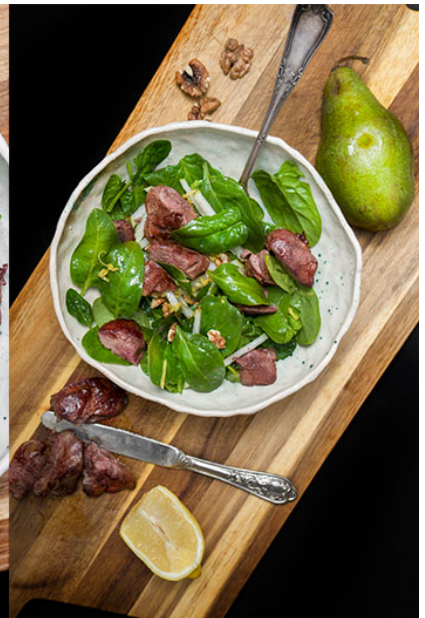


САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Я уже давно поняла, есть те кто любят "потрошки" и те, кто их не переваривает! Вторые сразу перелистывайте этот рецепт! Я же отношусь к их ярым поклонникам и обожаю всякие печеночки, сердечки и желудочки. А вот муж мой, даже запах не переносит. Поэтому, каждый раз когда он в отъезде я себя балую! В этот раз, это нежнейшая куриная печенка с молодым шпинатом, в апельсиновом соусе и в великолепной пиале ручной работы от - Kate Voronina Ceramics

Instagram - @kattvoronina

[KateVoronina.etsy.com](https://www.etsy.com/shop/KateVoronina)



Понадобится:

куриная печень - 150 граммов

бэби шпинат - 100 граммов

лимон - 1/2

твердая зеленая груша - 1/2

грецкие орехи - 2 столовые ложки
оливковое масло
соус терияки
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Печень помой, обсуши и обжарь на хорошо разогретой сковороде на растительном масле. Когда печень будет почти готова, влей пару столовых ложек соуса терияки и дай ему выпариться.

Готовую печень посоли и выложи на салфетку. Раздели на небольшие кусочки.



С половинки лимона сними цедру, выдави его сок и смешай цедру и сок с несколькими столовыми ложками оливкового масла. Грушу нарежь тонкими ломтиками, а орехи подсуши на сухой сковороде. В большую пиалу выложи помытый шпинат, посоли и заправь его смесью лимонного сока, цедры и оливкового масла. Добавь грушу, орехи и кусочки печени, перемешай.