

Кростини с печенью

Ингредиенты

- Куриная печень - 300 г
- Репчатый лук - 1 шт
- Тимьян - 2 веточки
- Коньяк - 4 ст.л или бренди
- Бульон - 50 мл куриного
- Сливочное масло - 100 г размягченное
- Каперсы - 1 ч.л
- Оливковое масло -
- Пшеничный хлеб - 8 ломтиков
- Зеленый лук - 4 перышка или шнитт-лука для украшения
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Лук мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. Добавьте печеньку и листики тимьяна. Жарьте, помешивая, еще 8 минут. Добавьте коньяк (бренди) и бульон. Дайте жидкости выпариться.

2

Измельчите печеньку в блендере и выложите в миску. Добавьте каперсы. Посолите и поперчите. Добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте.

3

Хлеб подрумяньте в тостере. Подавайте печенку на кусочках хлеба, украсив перышками зеленого или шнитт-лука.



Приятного вам аппетита :)