

Куриная печень "Хищный цветочек"

Что нужно:



- куриная печень - 1 кг;
- салатный цикорий - 2 пучка;
- маш-салат - 1 пучок;
- слив. масло - 50 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- розмарин - 1 веточка;
- помидоры черри - 8 шт;
- оливковое масло - 4 ст. л.;
- красное полусладкое вино - 1/2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем на сковороде сливочное масло, кладём куриную печень, 3 истолчённых зубчика чеснока, розмарин, солим, перчим и обжариваем на сильном огне 10 минут (затем даём немного настояться на плите);
2. Готовим соус: смешиваем оливковое масло, вино и оставшийся истолчённый зубчик чеснока;
3. Укладываем на каждую тарелку листья цикория (в виде цветка), в центр по 2 помидорки черри (их можно нарезать пополам), на каждый лист выкладываем немного (предварительно слегка нарезанного) маш-салата, сверху выкладываем печень и поливаем нашим соусом.