

Печёнка с лучком



Что нужно:

- говяжья печень - 1 кг;
- репчатый лук - 4 шт;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Печень промываем, очищаем от плёнок и нарезаем брусочками, толщиной в палец;
2. Обжариваем на сковороде с разогретым растительным маслом мелко порубленный лук пару минут и добавляем к нему нашу печень, солим, перчим и обжариваем 10 минут;
3. Добавляем к печёнке мелко порубленный укроп и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).