

Печёночные стейки



Что нужно:

- говяжья печень - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- молоко - 2 литра;
- мука - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем печень на куски (толщиной 2 см) и заливаем молоком на 2 часа;
2. Затем нам надо обвалить кусочки печени в муке и окунуть во взбитые яйца, и далее мы обжариваем печень минут 10, предварительно посолив и поперчив;
3. Перед подачей посыпаем печень мелко порубленным зелёным луком.