

## Суфле из куриной печени

Автор: Жаха

18.12.2010 13:22 -

---



Очень вкусно.

### Требуемые ингредиенты

- 500 г куриной печени (или говяжьей)
- 2 яйца
- 100 мл сливок (10-15%) или молока
- 150 г лука
- 150 г моркови
- 3-5 ст.л. муки
- соль
- перец

Печень, морковь и лук прокрутить через мясорубку. Яйца взбить с солью и перцем. В печень добавить яйца.

Добавить сливки, немного посолить, поперчить.

Добавить муку, перемешать.

Масса должна быть как на оладьи.

Форму для выпечки смазать маслом. Я использовала силиконовую формочку, но подойдет любая. Объем формочки должен быть около 2 л.

Поставить в духовку. Выпекать при температуре 180 градусов в течение 40-45 минут.

## Суфле из куриной печени

Автор: Jaxa

18.12.2010 13:22 -

---

Готовность проверить при помощи зубочистки или спички (надо проткнуть суфле, если зубочистка сухая – суфле готово).

Готовое суфле остудить, разрезать на порции.

Подавать холодным или теплым. На гарнир я подавала рис.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}