



Інгредієнты

1. майонезный соус Торчин® «С чесноком» — 100 г;
2. куриная печень — 250 г;
3. репчатый лук — 1 шт.;
4. паприка — 0,5 ч. л.;
5. соль, перец — по вкусу;
6. хлеб — 1 шт.;
7. яблоки — 1 шт.;
8. растительное масло — 10 мл;
9. петрушка — 5 г.

Рецепт

1. Подготовить все необходимые ингредиенты.
2. Яблоко очистить от семечек и нарезать брусочками. Печень нарезать брусочками, репчатый лук — соломкой. Зелень измельчить. В хлебе срезать верх и при помощи ножа и ложки вынуть мякиш.
3. На сковороде на растительном масле томить лук до сладости вместе с яблоками. Затем добавить печень, паприку, соль, перец, майонез, зелень. Положить в хлеб и накрыть.
4. Запекать 45 минут при температуре 170 градусов.
5. Приятного аппетита!

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/pechen-zapechennaya-v-hlebe>