

## Тушёная печень лосося "Лакомка" (khurs.ru - 2022)



↻ - перевернуть

- 1.Печень лосося – 1 кг
- 2.Мука пшеничная – 1-2 ст. ложки
- 3.Мука кукурузная – 1-2 ст. ложки
- 4.Зелень укропа сушёная измельчённая – 0,2-0,3 ч. ложки
- 5.Перец лимонный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
- 6.Армянская приправа – 0,2-0,3 ч. ложки
- 7.Соль – 0,4-0,5 ст. ложки
- 8.Масло растительное – 50-60 г
- 9.Вода кипящая - 0,5-0,7 л



## Тушёная печень лося "Лакомка"



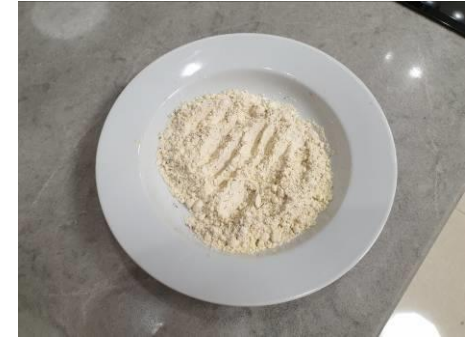
1. Режем печень лося на средние порции



2. Берём муку кукурузную и пшеничную



3. Отмеряем специи, муку кукурузную и пшеничную



4. Перемешиваем специи и муку



5. Берём масло растительное



6. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



7. Обваливаем печень лося в муке со специями



8. Кладём печень лося в сковороду, жарим на большом огне



9. Переворачиваем печень лося



10. Наливаем кипящую воду в сковороду



11. Тушим печень лося под крышкой на малом огне



12. Обжаренную печень лося кладем в контейнер