**Рецепт печеночного торта из куриной печени**

**Ингредиенты для теста**

Печень – 900 г

Репчатый лук – 900 г

Молоко – 200 мл

Мука – 200-250 г

Яйца – 5 шт.

Растительное масло – 4-5 ст. л.

Соль, перец – по вкусу

Мускатный орех - щепотка

**Ингредиенты для начинки**

Морковь – 3 шт.

Репчатый лук – 3 шт.

Грибы – 200 г

Сливочное масло – 50 г

Майонез – 200 г

Сливочный сыр – 200 г

Чеснок – 3 зубчика

**Ингредиенты для украшения**

Отварные яйца – 4-5 шт.

Укроп – пучок

Свежие помидоры – 5 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить печеночный торт из куриной печени? Подготовим продукты. Печёнку для торта можно взять любую: говяжью или свиную. У нас куриная печень.

**Шаг 2**

**Сначала приготовим тесто для печеночных блинчиков**. Для этого куриную печень пропускаем через мясорубку с решёткой с самыми маленькими отверстиями или измельчаем при помощи блендера.

**Шаг 3**

Затем пропускаем через мясорубку кусочки очищенного репчатого лука и смешиваем в глубокой миске с печенью. Вбиваем туда яйца, всыпаем соль, чёрный молотый перец и мускатный орех. Всё перемешиваем.

**Шаг 4**

Вливаем в печеночную массу молоко и небольшими порциями всыпаем муку. Добавляем растительное масло и хорошо перемешиваем. Тесто должно получиться, как на блины.

**Шаг 5**

Обжариваем блинчики на хорошо разогретой сковороде с небольшим количеством растительного масла, на среднем огне, по 1 минуте с каждой стороны до готовности.

**Шаг 6**

Из вышеуказанного количества ингредиентов для теста у нас получилось 15 тонких печеночных блинчиков.

**Шаг 7**

**Теперь приготовим овощную начинку для печёночного торта.** Репчатый лук нарезаем средним кубиком. Морковь натираем на тёрке.

**Шаг 8**

Также в начинку мы положим грибы. Грибы можно взять любые (свежие шампиньоны, вешенки или замороженные). У нас маринованные грузди, нарезаем их мелким кубиком. Также вместо грибов можно взять маринованные огурцы.

**Шаг 9**

Разогреваем сковороду с растительным маслом, добавляем туда сливочное и сначала обжариваем лук до слегка золотистого цвета. Затем добавляем грибы и обжариваем вместе несколько минут.

**Шаг 10**

Кладём натёртую морковь, перемешиваем и тушим на медленном огне, пока морковь не станет мягкой. Солим и перчим. Начинка готова.

**Шаг 11**

**Теперь приготовим майонезный соус для печеночного торта.** Для этого в отдельную миску измельчаем чеснок, добавляем сливочный сыр, майонез, немного соли и ароматного черного перца. Перемешиваем массу до однородного состояния.

**Шаг 12**

**Приготовим украшение для печеночного торта.** Отваренные вкрутую яйца разделяем на желтки и белки. Натираем на мелкой тёрке белки, а в отдельную миску – желтки.

**Шаг 13**

Очень мелко нарезаем укроп, который мы предварительно промыли и обсушили.

**Шаг 14**

**Приступаем к сборке торта.** Первый печёночный блинчик выкладываем на красивое блюдо, смазываем соусом, выкладываем полную ложку овощной начинки и равномерно распределяем по всей поверхности.

**Шаг 15**

Сверху опять кладём блинчик, смазываем соусом и выкладываем начинку. В такой последовательности собираем весь торт.

**Шаг 16**

Накрываем последним блинчиком, смазываем его майонезом, затем смазываем соусом бока торта. Украшаем: сверху выкладываем по центру натёртые яичные желтки, по краям – натёртые белки, а бока присыпаем измельчённым укропом.

**Шаг 17**

Сверху украшаем розочками из помидор и завершаем композицию листиками петрушки. Торт готов. Убираем его в холодильник на пару часов, чтобы он хорошо пропитался.

**Шаг 18**

Печеночный торт из куриной печени получился высоким, очень красивым и внешне, и на разрезе, а также вкусным, сочным, ароматным, нежным и сытным, все ингредиенты прекрасно сочетаются между собой.

Приятного аппетита!