**Рецепт салата Обжорка с печенью**

**Ингредиенты**

Печень говяжья – 400-450 г

Морковь – 2 шт. (200 г)

Лук репчатый – 2 шт. (200 г)

Огурец соленый или маринованный – 2 шт. (150-200 г)

Соль – 8 г (1 ч. л.)

Перец чёрный молотый – 1-2 г (1/4 ч. л.)

Лук зелёный – 5 г (для украшения)

Майонез – 50-75 г

Чеснок – 2 зубчика

Масло растительное для жарки – 30 г (2 ст. л.)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Обжорка с печенью? Подготовим продукты. Печень у нас говяжья. Можно взять и куриную печенку, с ней салат станет более нежный.

**Шаг 2**

Говяжью печень моем, снимаем плёнку и удаляем внутренние прожилки. Именно в них находится горечь, поэтому, удалив их, вымачивать печенку в молоке или в воде уже необязательно.

**Шаг 3**

Помещаем в кастрюлю, заливаем кипятком, чтобы образовавшаяся сверху плёнка сделала печень более сочной. Варим после закипания на среднем огне примерно 30 минут. Воду солить не нужно, чтобы соль не вытягивала из печени влагу, и та оставалась сочной.

**Шаг 4**

Репчатый лук и морковь очищаем и нарезаем. Лук – полукольцами или перьями, а морковь – соломкой.

**Шаг 5**

Разогреваем сковороду, вливаем растительное масло и сначала обжариваем репчатый лук до золотистости, помешивая, а затем к нему добавляем морковь и жарим вместе до мягкости моркови.

**Шаг 6**

Отваренную печень достаём из кастрюли, обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем соломкой или брусочками.

**Шаг 7**

Солёные или маринованные огурцы также нарезаем соломкой и перекладываем в миску с обжаренной печенью и овощами.

**Шаг 8**

Чеснок натираем на мелкой тёрке и отправляем в салатник к остальным ингредиентам.

**Шаг 9**

Добавляем майонез, соль и чёрный молотый перец. Хорошо перемешиваем. Посыпаем нарезанными колечками зелёного лука.

**Шаг 10**

Салат Обжорка готов. Дегустируем. Блюдо получилось очень вкусным, насыщенным и ароматным. Говяжья печень с хрустящими солёными огурцами и остальными ингредиентами находятся в прекрасной гармонии, готовые продукты в салате хорошо сочетаются между собой.

Приятного аппетита!