



## Телячья печенка с «Королевскими» овощными галетами под соусом из петрушки



### Ингредиенты

° Овощные галеты "Королевские" из цветной капусты, брокколи и 1 упаковка (300г) моркови	
° Перец	по вкусу
° Чеснок	1 зубчик
° Петрушка	большой пучок
° Телячья печень	400 г
° Масло сливочное	120 г
° Паприка молотая	1 ст. л.
° Сухари панировочные	2 ст. л.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



35 мин



2 порции



223 ккал

1. Печенку промойте в холодной воде и очистите от пленки. Нарежьте ломтиками по 1,5–2 см, посолите и поперчите.<br>
2. Быстро обжарьте печенку с двух сторон на необходимом количестве сливочного масла не более 5–7 минут. Переложите из сковороды и держите в тепле.<br>
3. Измельчите листья петрушки и чеснок.<br>
4. Приготовьте соус: растопите в сковороде оставшееся сливочное масло, добавьте чеснок, петрушку, сухари и паприку, посолите и поперчите. Перелейте соус.<br>
5. Обжарьте на масляной сковороде галеты, не размораживая, посолите и поперчите.<br>
6. Выкладывайте печенку на галеты, сверху полейте соусом.



### Совет

Печень лучше замочить в холодном молоке за 30–40 минут до приготовления, так она будет более мягкая и

нежная. Если молока под рукой не оказалось, можно использовать пищевую соду: присыпьте ею каждый кусочек и оставьте на 1 час. После этого нужно тщательно промыть печень в холодной проточной воде.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>