



Салат из стручковой фасоли с куриной печенью



Ингредиенты

° Зеленая фасоль экстра-тонкая целая	1 упаковка (400г)
° Перец	по вкусу
° Лук-шалот	1 шт.
° Шнитт-лук	5 перышков
° Сметана 15%	200 г
° Соль морская	по вкусу
° Печень куриная	200 г
° Помидоры черри	20 шт.
° Масло сливочное	50 г
° Уксус малиновый	200 мл
° Масло оливковое extra virgin	80 мл

Способ приготовления:



30 мин



4 порции



152 ккал

1. Фасоль отварите в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут. Откиньте в ледяную воду. После полного остывания обсушите ее на салфетке. Переложите в миску, добавьте соль, перец и оливковое масло.

2. В сотейнике раскалите сливочное масло и слегка обжарьте измельченный лук-шалот. Затем добавьте печень и обжарьте со всех сторон до золотистого цвета. Влейте малиновый уксус и полностью его выпарите. Снимите с огня и приправьте по вкусу.

3. Сметану смешайте с шниттом, добавьте соль и перец по вкусу.

4. В глубокие тарелки выложите фасоль, разрезанные пополам томаты черри и печень. Соус подайте в отдельных соусниках.



Совет

Охлаждение в ледяной воде позволит сохранить свежий зеленый цвет фасоли.

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