

**Школа І-ІІІ ступенів № 276 Деснянського району
міста Києва**

«Страва від шефа»

**Приготувала кухар ІV розряду КП
«Зеніт» Пакуса Олена Юріївна**



◦ **Печінка з яблуками в сметанному соусі**

Печінку промити і нарізати середніми шматочками. Цибулю подрібнити, надавши форму півкілець, яблука вимити, розділити на 4 частини, видалити все, що знаходиться в самому центрі і надати форму тонких скибочок;

- відправити субпродукт у пательню й практично відразу додати до нього цибулю. Накрити посуд кришкою, а вогонь зменшити до мінімуму;
- через 10 хвилин зняти кришку, всипати яблука, викласти 1 склянку сметани, посолити і поперчити. Томити під кришкою ще 5 хвилин, а після подавати до столу, використавши в якості прикраси свіжу зелень.

