



# Блинчики с куриной печенью и сливочным соусом



Любимые блинчики на кефире с нежной начинкой из куриной печени! Особенно вкусные



## блины со сливочным соусом!

Блинчики — отличный вариант для полноценного завтрака или ужина.

Это сытное блюдо с полезнейшей начинкой, как для взрослых, так и для деток.

Их можно хранить до 3-х суток в холодильнике (без доступа кислорода) или заморозить и в любое время разогреть (в микроволновке, на пару).

### Ингредиенты:

#### Начинка из куриной печени

---

Печень куриная	500 гр.
----------------	---------

---

Лук	2 шт.
-----	-------

---

Оливковое масло	3 ст. л.
-----------------	----------

---

Соль	1 по вкусу
------	------------

---

Перец	1 по вкусу
-------	------------

---

#### Сливочный соус

---

Лук	1 шт.
-----	-------

---

Оливковое масло	2 ст. л.
-----------------	----------

---



Сливки 20%	200 мл.
Мука	1 ч. л.
Соль	1 по вкусу
Перец	1 по вкусу

## Инструкция приготовления:



Блинчики делаю на кефире: [Рецепт блинчиков на кефире](#)  
Из данного количества теста выходит 12 тоненьких блинчиков.



Куриную печень перед приготовлением следует очистить от прожилок и замочить на 1 час в молоке или холодной воде. Сливаем с печени жидкость, промокаем бумажным полотенцем и обжариваем на сковороде с оливковым маслом. Во время жарки перчим и солим по вкусу. Главное печень не пересушить!



Также для начинки нужно обжарить 2 средние луковицы.



Пропускаем печень через мясорубку или измельчаем блендером до консистенции паштета.



К печени добавляем лук и перемешиваем до однородности. Начинка готова.



Заворачиваем в блинчики начинку.



Перед подачей разогреваем в микроволновке или на пару (на пару получаются очень мягкие, нежные блинчики).



Соус можно приготовить заранее или параллельно с выпеканием блинов. Обжариваем на оливковом масле 1 среднюю луковицу. Добавляем сливки (2 ст. л. сливок оставляем, чтобы развести муку). Разводим 1 ч. л. муки в небольшом количестве сливок и выливаем к остальным ингредиентам. Солим, перчим по вкусу.



Прогреваем соус на среднем огне, постоянно помешивая, не кипятим. Как только станет консистенции густой сметаны, выключаем, пробиваем блендером и охлаждаем.



Блинчики подаем горячими, с холодным сливочным соусом. Приятного аппетита и на здоровье!