



Пікантні баклажани

Склад:
1 кг баклажанів
1-2 головки часнику
сіть, оцет, олія
зелень петрушки

Спосіб приготування:

Баклажани нарізати тоненькими шматочками, викласти в посудину шарами, кожен шар щедро посолити. Залишити на добу, щоб вийшов сік. Потім баклажани кілька разів сполоснути від солі. Шматки баклажанів міцно відтиснути руками від рідини і знову скласти в посудину, заливши оцтом. Залишити знову на добу. Опісля теж сполоснути від оцту водою. Часник нарізати шматочками, зелень петрушки посікти. Баклажани поскладати в баночки, перекладаючи часником і зеленню. Залити олією і закрити кришкою.

Печінковий торт

Склад:
500 г сирієї печінки
3 цибулини
5 яєць
1 л молока
3 ст. ложки олії
майонез
3-4 зубчики часнику

Спосіб приготування:

Сиру печінку перемолоти на м'ясорубці разом з цибулею. Потрібно 1 л свіжого молока спочатку розділити так: трохи молока розводимо з меленою печінкою, вбиваємо 5 сирих яєць. У другій половині молока розводимо борошно, додаємо розведену печінку, додаємо 3 столові ложки олії і замішуємо тісто, як на налисники. Смажимо налисники на сковороді. На один торт беремо 8 налисників. Коли охолонуть, перемашуємо сумішшю майонезу з часником. Верхній шар посипати тертим твердим сиром, або вареним і потертим жовтком.





Склад

Спосіб приготування

