Печень в сметане

Что нужно:

- печень - 1 кг;
- репчатый лук - 1 шт;
- сметана - 1/2 стакана;
- мука - 1 ст. л.;
- вода - 1/2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Печень промываем, очищаем от плёнок и нарезаем ломтиками;
2. Обваливаем печень в муке и обжариваем пару минут, солим и перчим;
3. Затем укладываем нашу печёнку в кастрюльку;
4. Смешиваем в сковороде мелко нарезанный лук, сметану, воду, немного соли, перца и тушим 10 минут на среднем огне;
5. Полученный соус заливаем в кастрюльку с печенью и варим печень на большом огне 10 минут, затем выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.