**Уважаемые студенты!**

1. Напишите , пожалуйства, первичную обработку печени
2. Законспектируйте рецепт и приготовьте блюдо. Подберите самостоятельно гарнир и напишите требования к качеству блюда.

**Печень по – строгановски**

- Печень говяжья или свиная 300гр.

- лук репчатый 2шт.

- сметана 15% - 250гр.

- масло растительное

- перец молотый

- соль

Произвести первичную обработку печени, затем нарезаем брусочками длиной 3-4 см. и массой 5-7 гр., кладём на разогретую с жиром сковороду слоем 1,5см, посыпаем солью, перцем и 3-4 мин обжариваем. Затем заливаем сметанным соусом с луком, добавляем пассерованное томатное пюре и доводим до кипения.

**Соус сметанный с луком:**

Муку пассеруем без изменения цвета, охлаждаем и разводим теплым бульоном или водой до консистенции сметаны. Лук репчатый нарезаем тонкой соломкой и пассеруем до размягчение без изменения цвета, в конце пассерования добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 5-6 мин. Сметану доводим до кипения , добавляем мучную пассеровку, лук с томатом, доводим до кипения и продолжаем тушить в течение 5 мин.

**Рекомендуемые гарниры** – картофель жареный или отварной, картофельное пюре, макароны отварные.

Приятного аппетита!

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**