|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**Печень куриная (можно использовать говяжью или свиную) 500 гПриправы, соль, перец по вкусу Масло растительное 1 ст.л.Соевый соус 1 ст.л.Горчица 1 ч.л.Помидоры черри примерно 300 гМолоко 200 мл для замачивания печени | **Способ приготовление:**Печень разрежьте на кусочки размером примерно 2х2 см. Куриную печень, если готовите из нее, порежьте на две части.Замочите печень в молоке на 20-30 минут.Обсушите, добавьте соль, перец, соевый соус, любимые специи, горчицу и растительное масло. Перемешайте.Кусочки печени нанизайте на шампуры, чередуя с половинками помидоров черри.Жарьте шашлык из печени на раскаленных углях примерно 15 минут. |

