|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Печень куриная (можно использовать говяжью или свиную) 500 г  Приправы, соль, перец по вкусу  Масло растительное 1 ст.л.  Соевый соус 1 ст.л.  Горчица 1 ч.л.  Помидоры черри примерно 300 г  Молоко 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. |

