|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Куриная печень 400 г  Груша 2 шт. (крепкие)  Изюм 50 г  Руккола 100 г  Соль, перец по вкусу  Любые специи  Для заправки салата:  Мед жидкий 3 ст.л.  Соевый соус 5 ст.л.  Горчица готовая с зернами 2 ст.л.  Растительное масло 50 мл  Соль, перец | **Способ приготовление:**   1. Печень положите на противень, смазанный маслом, посыпьте специями и поставьте в разогретую до 200 градусов духовку и запекайте 20 минут. 2. Готовую куриную печень остудите и порежьте кусочками. 3. Грушу порежьте тонкими ломтиками. 4. Изюм запарьте в кипятке, выложите на листья рукколы вместе с грушей и печенью. 5. Жидкий мед соедините с соевым соусом, добавьте горчицу и растительное масло, соль и перец по вкусу, перемешайте. 6. Полученным соусом полейте салат с куриной печенью и грушей сверху и сразу же подавайте его на стол. Приятного аппетита! |

