|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**Куриная печень 400 гГруша 2 шт. (крепкие)Изюм 50 гРуккола 100 гСоль, перец по вкусуЛюбые специиДля заправки салата:Мед жидкий 3 ст.л.Соевый соус 5 ст.л.Горчица готовая с зернами 2 ст.л.Растительное масло 50 млСоль, 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!
 |

