

## Салат с куриной печенью, черешней и авокадо

Автор: Мухаббат  
17.07.2013 07:23 -

---



***Салат в стиле фьюжн. Нежная слегка замаринованная куриная печень, обжаренная на гриле, в сочетании с черешней и авокадо просто восхитительна. Салат красивый, лёгкий и довольно сытный, поэтому вполне может подойти и в качестве ужина.***

## **Салат с куриной печенью, черешней и авокадо**

Автор: Мухаббат  
17.07.2013 07:23 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 2 порции*

**200 гр. куриной печени**

**200 гр. черешни**

**половинка спелого авокадо**

**1 пучок листового салата**

**2 ч.л. бальзамического уксуса**

**1 ч.л. мёда**

**3 ст.л. оливкового масла**

## **Салат с куриной печенью, черешней и авокадо**

Автор: Мухаббат  
17.07.2013 07:23 -

---

**СОЛЬ**

**свежемолотый чёрный перец**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Куриную печень вымыть, обмакнуть бумажным полотенцем. Если печень крупная, то разрезать напололам.

Оливковое масло смешать с мёдом, бальзамическим уксусом, солью и чёрным перцем. Смазать частью этой заправки куриную печень и оставить на 15-30 минут для маринования.

Черешню вымыть, разрезать напололам и удалить косточки.

## Салат с куриной печенью, черешней и авокадо

Автор: Мухаббат  
17.07.2013 07:23 -

---

Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать кубиками.

Черешню и авокадо сложить в одну посуду и полить оставшейся заправкой.

Салатные листья вымыть, удалить грубые стебли и крупно нарезать специальным ножом (если нет такого ножа, то просто порвать руками).

Куриную печень обжарить на сковороде гриль без добавления масла, по 3-4 минуты с каждой стороны. Вынуть готовую печень на тарелку и дать полежать некоторое время.

На сервировочное блюдо выложить листья салата, затем черешню с авокадо и куриную печень. Полить заправкой, в которой находилась черешня и авокадо. Подавать сразу.

{comments on}