

## Салат из печени и корейской моркови

Предлагаю вашему вниманию пошаговый рецепт салата из печени и корейской моркови с майонезом. Вроде бы простой салат, но очень вкусный и сытный. Такой салат можно приготовить в будни, чтобы разнообразить свой стол.



### Ингредиенты

морковь корейская	300 г
яйца	3 шт.
куриная печень	400 г
майонез	4 - 5 ст.л
сыр твердый	80 г
укроп	3 веточки

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Салат этот смешивала в чашке. Морковь корейская - я брала готовую.

## 2 Шаг 2



Из яиц приготовила блинчики, нарезала их соломкой, остудила и добавила к моркови.

## 3 Шаг 3



Из печени готовила котлетки, вот я и вяла их (можно куриную печень пожарить и порезать соломкой).

## 4 Шаг 4



Добавить майонез, если надо - соли (я не солила).

## 5 Шаг 5



Салат перемешать, переложить в блюдо. Сверху посыпать салат тертым сыром, добавить немного укропа. Можно еще чеснок по вкусу.

**6** Шаг 6



Приятного аппетита!