

Печёночный тортик



На 100 грамм:
Калорийность: **120.75 ккал.**
Белки: **13.38 г.**
Жиры: **4.42 г.**
Углеводы: **7.22 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pechenochnyj-tortik/>

Ингредиенты:

- печень говяжья - 400 г
- яйцо - 2шт
- овсяная мука - 2 ст.л
- соль, перец (по вкусу)

для начинки:

- морковь - 1шт

для соуса:

- йогурт классический - 80 г
- горчица - 10 г
- чеснок - 2 зубчика

для украшения:

- яйцо - 1 шт

Приготовление:

Печень взбить в блендере, добавить яйца, муку и приправы, вымесить. Тесто по консистенции должно получиться, как сметана. Выпекать блины на сковороде, на медленном огне, можно смазать дно сковороды салфеткой смоченной в масле. Натереть морковь и потушить на сковороде.

Для соуса смешать йогурт с горчицей и чесноком. Теперь собираем наш тортик: блин, соус, начинка, чуть присолить, и так продолжаем делать со всеми блинами. Сверху протереть отваренное яйцо.