

## Горячая закуска профессора Преображенского

### маленький тёмный хлебик

#### В книге

##### Ингредиенты:

- 500 г куриной печени
- 6 ломтиков ржаного хлеба
- 1 луковица
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. коньяка
- соль, перец
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л., ворчестерского соуса

##### Приготовление:

1. Хлеб порезать полосками 2х6 см, сбрызнуть соусом и обжарить
2. Печень промыть, обсушить, пожарить до готовности, в конце влить сметану и коньяк
3. Лук мелко нарезать, потушить в масле до слегка золотистого цвета
4. Сделать пюре из лука, большей части печени и соуса. Посолить, поперчить
5. Выложить пюре на хлеб, сверху уложить оставленные кусочки печени, украсить зеленью укропа.

#### В фильме

##### Ингредиенты:

- по 250 г свиной печенки и нежирного свиного мяса
- 20 г копченого сала (корейка или грудинка)
- 2 ст. л. смальца
- 80 г лука
- 1 яйцо
- 100 г сметаны
- 50 г черствой булки
- горчица, соль

##### Приготовление:

1. Мясо нарезают кубиками и тушат в разогретом жире с мелконарезанным луком до готовности
2. Затем в мясо кладут нарезанную тонкими ломтями печенку и тушат 3-5 минут до готовности печенки. Печень должна быть мягкой
3. Булку размачивают в воде, отжимают, смешивают с тушеным мясом и копченым салом, дважды пропускают через мясорубку
4. Фарш выбивают с сырым яйцом, сметаной, горчицей, солью и складывают в пудинговые формочки, смазанные смальцем
5. Пекут в разогретой до 200 градусов духовке 10-15 минут. Подают горячим.