БУЛЬВАР

Ситна й корисна страва. Рецепт рулету з печінки

19 серпня, 10.57 Этот материал также можно прочитать на русском

Рулет вийде дуже смачним
Фото: depositphotos.com

Українське видання "ГОРДОН" радить приготувати печінковий рулет. Український кулінар колумбійського походження Ектор Хіменес-Браво на своїй сторінці в Instagram поділився перевіреним рецептом.

"Сьогодні готуємо ніжний, ситний та корисний рулет зі справжнього суперфуду – печінки, багатої на залізо та білок", – наголосив Хіменес-Браво.

РЕКЛАМА

Інгредієнти для млинців (приблизно 13 шт.):

- куряча печінка (або будь-яка інша) – 400 г;
- яйця – 3 шт.;
- сіль – 1 ч. л.;
- борошно – 80 г;
- молоко – 400 мл;
- олія – 40 мл.

Інгредієнти для начинки:

- печериці – 400 г;
- олія для смаження;
- цибуля – 3 шт.;
- морква – 3 шт.;
- плавлений сир – 3 шт.;
- майонез – приблизно 40 г;
- подрібнений часник – за смаком;
- сіль, перець – за смаком.

Приготування

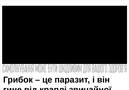
1. Печінку добре промийте та зріжте все зайве. Додайте сіль, перець, яйця, борошно, молоко й олію. Збийте блендером до однорідної маси.
2. На добре розігрітій пательні посмажте тонкі млинці (пательню змастіть олією лише перед першим млинцем). Готові млинці складіть один на одного й залиште охолоджуватися.
3. Печериці обсмажте на сухій пательні, поки не випарується вся рідина.
4. Окремо на олії обсмажте цибулю до золотистого кольору. Додайте натерту моркву й готуйте кілька хвилин.
5. Перекладіть суміш у миску, додайте печериці, часник, майонез і плавлений сир. Збийте все блендером.
6. Кожен млинець змастіть начинкою та складіть один на одного. Акуратно згорніть у щільний рулет, загорніть у харчову плівку.

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

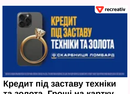
рецепт | рецепти | куряча печінка

РЕКЛАМА



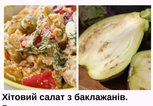
Грибок – це паразит, і він гине від краплі звичайної...

У вас болять суглоби? Припиніть їсти ці продукти

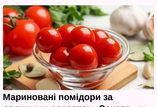


Кредит під заставу техніки та золота. Гроші на картку 24/7

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



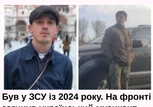
Хітовий салат з баклажанів. Рецепт, з яким можна імпровізувати
18 серпня, 14.12 БУЛЬВАР



Мариновані помідори за родинним рецептом. Секрет – у додаванні цього овочу
17 серпня, 15.42 БУЛЬВАР

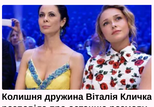
Квашені помідори без оцту та маринаду – просто додайте сіль і залийте водою. Найкращий рецепт
15 серпня, 08.15 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Був у ЗСУ із 2024 року. На фронті загинув український музикант
19 серпня, 10.37 БУЛЬВАР

"Помідори на зиму я тепер закриваю тільки так". Цікавий і незвичайний рецепт маринованих томатів
19 серпня, 08.05 БУЛЬВАР



Колишня дружина Віталія Кличка розповіла про останню розмову із Панеттьєрі – екснареченою його брата
19 серпня, 00.52 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. **В інституті танкових військ назвали три важливі риси характера Драпатого**
   28322
2. Рецепт простий, а огірки виходять хрусткими та ароматними. Секретний спосіб ідеальної консервації
   19382
3. Мариновані помідори за родинним рецептом. Секрет – у додаванні цього овочу
   18217
4. Померла колишня наречена Володимира Кличка – 36-річна голлівудська зірка Панеттьєрі
   15392
5. Скаржилася на болі. Панеттьєрі померла молодою, як і її брат
   5802

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Ситна й корисна страва. Рецепт рулету з печінки
19 серпня, 10.57

Був у ЗСУ із 2024 року. На фронті загинув український музикант
19 серпня, 10.37

"Помідори на зиму я тепер закриваю тільки так". Цікавий і незвичайний рецепт маринованих томатів
19 серпня, 08.05

Колишня дружина Віталія Кличка розповіла про останню розмову із Панеттьєрі – екснареченою його брата
19 серпня, 00.52

Полякова звинуватила відому журналістку в наклепі й іде до суду. Що сталося
18 серпня, 23.12

Хотіла, як Лариса Доліна. Москвичка підпалила свою квартиру, щоб вона не дісталася покупниці
18 серпня, 16.55

Loboda оскандалилася співпрацею з подругою пропагандистки Симоньян
18 серпня, 16.25

Ходила на Милицях і вживала ліки проти тривожності. Яким був останній рік життя Панеттьєрі?
18 серпня, 15.33

Хітовий салат з баклажанів. Рецепт, з яким можна імпровізувати
18 серпня, 14.12

"Боже, вона була зовсім молодою", "Підтримала українців". Зірки згадують дівчину Кличка Панеттьєрі
18 серпня, 13.17

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Ганна Маляр
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких хиженях

Більше свіжих блогів

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік