



# Куриная печень

Мягкая куриная печень с шалфеем и сливочная полента — классическое сочетание, которое всегда в тему.

 15 мин

## Ингредиенты

Куриная печень — 400 г

Лук репчатый — 1 шт

Соль, перец — по вкусу

Шалфей свежий — 8-10 листочков

Пармезан тертый — 30 г

Растительное масло — 1,5 ст.л.

Полента — для гарнира

## Приготовление

1. Печень промойте, обсушите бумажным полотенцем. Лук нарежьте полукольцами.
2. Смажьте дно чаши аэрогриля (без решётки) тонким слоем масла, выложите печень, лук и шалфей. Посолите и поперчите.
3. Готовьте 15 минут при 160 °С на программе «Курица», периодически перемешивая.
4. Подавайте с полентой и тертым пармезаном — получится сытное и нежное блюдо на каждый день.