САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Я уже давно поняла, есть те кто любят "потрошки" и те, кто их не переваривает! Вторые сразу перелистывайте этот рецепт!
Я же отношусь к их ярым поклонникам и обожаю всякие печоночки, сердечки и желудочки. А вот муж мой, даже запах не переносит. Поэтому, каждый раз когда он в отъезде я себя балую!
В этот раз, это нежнейшая куриная печенка с молодым шпинатом, в апельсиновом соусе и в великолепной пиале ручной работы от - Kate Voronina Ceramics
Instagram - @kattvoronina
KateVoronina.etsy.com

Понадобится:

куриная печень - 150 граммов
бэби шпинат - 100 граммов
лимон - 1/2
твердая зеленая груша - 1/2

грецкие орехи - 2 столовые ложки
оливковое масло
соус терияки
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Печень помой, обсуши и обжарь на хорошо разогретой сковороде на растительном масле. Когда печень будет почти готова, влей пару столовых ложек соуса терияки и дай ему выпарится.
Готовую печень посоли и выложи на салфетку. Раздели на небольшие кусочки.

С половинки лимона сними цедру, выдави его сок и смешай цедру и сок с несколькими столовыми ложками оливкового масла. Грушу нарежь тонкими ломтиками, а орехи подсуши на сухой сковороде. В большую пиалу выложи помытый шпинат, посоли и заправь его смесью лимонного сока, цедры и оливкового масла. Добавь грушу, орехи и кусочки печени, перемешай.