*Готовим блюдо из повести Михаила Булгакова «Собачье сердце»!*

 **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. Х**леб порезать полосками 2х6 см, сбрызнуть соусом и обжарить **2**. Печень промыть, обсушить, пожарить до готовности, в конце влить сметану и коньяк
**3. Л**ук мелко нарезать, потушить в масле до слегка золотистого цвета
**4. С**делать 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.М**ясо 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. Б**улку размачивают в воде, отжимают, смешивают с тушеным мясом и копченым салом, дважды пропускают через мясорубку
**4.Ф**арш выбивают с сырым яйцом, сметаной, горчицей, солью и складывают в пудинговые формочки, смазанные смальцем
**5.П**екут в разогретой до 200 градусов духовке 10-15 минут. Подают горячим.