Состав:

1 кг печени говяжьей

1 луковица репчатого лука

1 морковь среднего размера

50 г масла сливочного

2 ст.л. майонеза

соль

перец черный молотый

Рецепт пирога из печени:

Печень промыть, обсушить и перекрутить в мясорубке. Лук, морковь очистить, промыть, обсушить и также измельчить в мясорубке. В полученную массу добавить сливочное масло, майонез. Все хорошо перемешать, посолить, поперчить.

Выпекать в духовке в тефлоновой форме, предварительно смазанной растительным маслом, в течение 40 - 50 мин. при температуре 200 градусов С.

Приятного аппетита!