Крученики (завиванці) печінково-млинцеві

з сирно-овочевою начинкою: оригінальний рецепт від ТМ «Маршалок»



Печінкові млинці з ніжною сирно-овочевою начинкою — це чудова можливість перетворити звичайні продукти на оригінальну закуску для святкового столу, сімейного обіду або дружньої зустрічі. Якщо доповнити їх бринзою з зеленню та невеликою кількістю грудинки «Пікантна» ТМ «Маршалок», вийде страва з виразним смаком, ніжною текстурою та апетитним розрізом.

Інгредієнти

Рецептура розрахована на 8–10 рулетиків.

Інгредієнт	Кількість	Для чого потрібен
Куряча печінка	500 г	Основа для млинців
Яйця	2 шт.	Допомагають тісту тримати форму
Молоко	150 мл	Забезпечує потрібну консистенцію тіста
Пшеничне борошно	4–5 ст. л.	Допомагає сформувати еластичні млинці
Морква	1–2 шт.	Додає солодкості й соковитості
Цибуля	1–2 шт.	Збагачує смак начинки
Бринза з зеленню ТМ «Маршалок»	120–150 г	Створює сирну основу начинки
Грудинка «Пікантна» ТМ «Маршалок»	80–100 г	Додає м'ясного смаку
Рослинна олія	За потреби	Для смаження млинців та овочів
Свіжа зелень	За смаком	Для начинки й оздоблення
Чорний мелений перець	За смаком	Для аромату
Сіль	За потреби	Для коригування смаку

За бажанням можна **додати 1–2 ст. л. сметани**, якщо начинка виходить надто сухою. **Водночас не варто робити її рідкою:** надлишок вологи ускладнює формування рулетиків.

Важливо: бринза та грудинка можуть бути достатньо солоними, тому спочатку скуштуйте готову начинку й лише потім вирішуйте, чи потрібно додавати сіль.

Час приготування

Підготовка продуктів — 20 хвилин.
Приготування млинців і начинки — 30–40 хвилин.
Охолодження та формування — 20–30 хвилин.
Загальний час залежить від розміру млинців і темпу роботи.

Що таке печінково-млинцеві крученики та чим особливий цей рецепт?

Традиційні крученики зазвичай готують із м'яса, яке загортають навколо начинки. У нашому варіанті основою слугують тонкі печінкові млинці. Головна особливість рецепта — поєднання чотирьох компонентів:

- Печінкові млинці створюють ніжну основу.
- Морква та цибуля додають соковитості й солодкості.
- Бринза з зеленню надає сирного смаку та свіжих ноток.
- Грудинка доповнює начинку м'ясним смаком і ароматом.

Покроковий рецепт

1. **Приготуйте печінкові млинці.**
Змішайте інгредієнти для тіста, обсмажте тонкі млинці на сковороді. Остудіть.

2. **Підготуйте овочі.**
Моркву та цибулю очистіть, наріжте та обсмажте до м'якості. Остудіть.

3. **Додайте грудинку.**
Наріжте грудинку дрібними кубиками, коротко обсмажте і охолодіть разом з овочами.

4. **Змішайте начинку.**
Додайте подрібнену бринзу, зелень, перець. За потреби — трохи сметани. Перевірте смак.

5. **Сформуйте крученики.**
На кожен млинець викладіть начинку, загорніть рулетиком.

6. **За бажанням запечіть.**
Викладіть у форму, залийте сметанним соусом і запікайте 15–20 хвилин при 180°C.

Які продукти ТМ «Маршалок» використати для начинки?



Бринза з зеленню
Надає начинці насиченого сирного смаку, допомагає об'єднати овочі в однорідну масу. Зелень доповнює аромат моркви, цибулі й печінкових млинців.



Грудинка «Пікантна»
Додає м'ясного смаку та аромату. Її потрібно нарізати дрібними кубиками та злегка обсмажити. Достатньо 80–100 г, щоб начинка мала виразний смак, але не була надто важкою.

Смачного!

marshalok.com.ua