Печеночный торт с яйцом и морковью

На 100 грамм:
Калорийность: **109,53 ккал.**
Белки: **10,84 г.**
Жиры: **4,85 г.**
Углеводы: **5,46 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pechenochnyj-tort-s-yajcom-i-morkovyu/

Ингредиенты:
- куриная печень - 600 г
- яйца - 3 шт
- яйца - 3 шт (вареные)
- лук - 2 шт
- морковь - 3 шт
- натуральный йогурт - 300 г
- мука цельнозерновая - 3 ст. л
- чеснок - 7 г
- петрушка для украшения
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:
Куриную печень помыть и очистить от пленок. Сложить в чашу блендера вместе с солью, мукой, яйцами и 3 столовые ложки йогурта. Взбить до получения однородной массы. Разогреть сковороду диаметром 20 см, смазанную маслом. Пожарить тонкие печеночные блинчики. Лук измельчить, морковь натереть на терке. Обжарить на масле до готовности. Посолить и поперчить, дать остыть. Чеснок почистить и выдавить в йогурт. Вареные яйца разделать на белки и желтки, натереть на терке. Смазать один корж йогуртом, сверху равномерно распределить немного моркови и белков. Повторяя слои, собрать торт. Верх печеночного торта смазать йогуртом, посыпать тертыми желтками. По желанию украсить зеленью.