
Wątróbka a la kawior

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2402 razy.

40 dag wątróbki,

tłuszcz,

15 dag cebuli,

4 jaja ugotowane na twardo,

5 dag majonezu,

sól, pieprz

Wątróbkę umyć , obrać z błon, pokroić na kawałki, usmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną i pokrojoną cebulą. Wystudzić i zemieć razem z jajami, połączyć z majonezem, doprawić do smaku, uformować okrągłe gałki, lekko spłaszczyć , ułożyć na półmisku, udekorować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>