
Śliwki z wątróbką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2338 razy.

20 dag suszonych śliwek,

3 drobiowe wątróbki,

20 pasków wędzonego boczku,

łyżeczka masła,

sól, pieprz,

20 drewnianych wykałaczek

Śliwki moczyć kilka godzin w wodzie, osuszyć i wyjąć z nich pestki. Wątróbki krótko usmażyć na maśle, oprószyć solą i pieprzem, podzielić na 20 kawałków. Do każdej śliwki włożyć kawałek wątróbki w charakterze nadzienia, owinać całość paskiem boczku i spiąć wykałaczką. Wstawić na 15 min. do gorącego piekarnika i zaraz podawać .

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