

---

# Wątróbka z drobiu po żydowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4174 razy.

WĄTRÓBKA: 40 dkg (drobiowa)

JAJKA: 4 szt

CEBULA: 4 szt

TŁUSZCZ:

PRZYPRAWY:

NAĆ :

Czas przygotowania : 15 min

Czas gotowania : 30 min

Przepis na 4 osób

Trzy cebule obrać , opłukać i drobno posiekać , wątróbki umyć , oczyścić , pokrajać i dodać do cebuli, osolić , oprószyć pieprzem udusić .

Ostudzić i zmiksować z dodatkiem trzech jaj na twardo. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wyłożyć na salaterkę, posypać żółtkiem jajka na twardo przetartym przez sitko, posiekaną nacią pietruszki i drobno posiekanym białkiem.

Ozdobić pokrojoną w krążki cebulą, ochłodzić w lodówce.

Podawać z pieczywem.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>