

Kawior po żydowsku



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **821** Ocena: **16938**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- wątróbka drobiowa 35 dag
- jaja 3 szt
- Cebula
- olej lub smalec gęsi do smażenia
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja ugotowałam na twardo: włożone do zimnej wody- od momentu zagotowania 8 minut.

Na patelni podsmażyłam na rumiano pokrojoną w kostkę cebulę. Cebulkę zsunęłam na bok i dodałam umyte i osuszone wątróbki.

Usmażyłam je do momentu kiedy nie będą krwiste wewnątrz.

Wątróbkę i jaja drobno posiekałam, dodałam cebulkę, sól i pieprz- sporo.

Masę rozcierałam łyżką aż pasta zrobiła się bardziej zwarta.



Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: