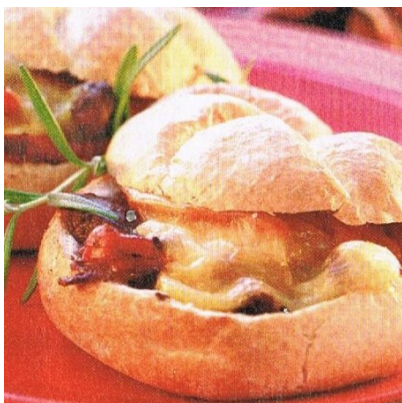


Wątróbki drobiowe zapiekane w bułeczkach



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki drobiowe	35-40 dag
ser żółty	6 plastrów
cebula	
majeranek	łyżeczka
kajzerka	6
olej do smażenia	
sól, pieprz	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbki opłukać, oczyścić, pokroić. Obraną cebulę i paprykę również pokroić. Na rozgrzanym oleju lekko podsmażyć wątróbkę, dodać cebulę, paprykę i chwilę poddusić. Dodać majeranek i doprawić. Kajzerki przekroić wzdłuż i usunąć środki. Brzegi posmarować delikatnie masłem. Napełniać farszem z patelni i przykryć plasterem sera. Zapiekać w 180 stopniach kilka min (ok 10) aż ser się rozpuści. Razem lub zamiast majeranku można dodać np tymianek