

Grzanki razowe z wątróbką drobiową :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 łyżka masła, sól, pieprz mielony, 1 łyżeczka musztardy sarepskiej

1 liść sałaty

chleb razowy

3 kromki

wątróbka drobiowa

3 szt.

olej słonecznikowy

1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z chleba wykroić krążki. Podsmażyć je na oleju na chrupiące grzanki. Odłożyć .Wątróbkę usmażyć na maśle na rumiano . Posolić , popieprzyć . Grzanki posmarować musztardą . Obłożyć sałatą . Na sałacie kłaść gorące wątróbki drobiowe . Podawać bezpośrednio po zrobieniu tak by były ciepłe .