

Wątróbka w boczku



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki z kurczaka	45 dag
Pieprz biały mielony Prymat	
tłuszcz do smażenia	
mleko do namoczenia wątróbki	1/2 litra
boczek wędzony	15 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyścić, opłukać i namoczyć w mleku. Podzielić na 15 części. Każdą część zawinąć w plaster boczku i spiąć wykałaczką. Usmażyć na patelni.