

Sałatka z wątróbek



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	40 dag
pieczarki	30 dag
Musztarda sarepska Prymat	
liście sałaty	
masło	1 ł.
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście sałaty myjemy i układamy do odsączenia. Pieczarki myjemy, kroimy, smażymy, żółtka rozgniatamy, dodajemy musztardę, sok z cytryny, sól i pieprz. Zmiksować, lejąc po malutku oliwę i w tym momencie sos powinien zrobić się gęsty. Wątróbki kroimy na małe kawałeczki i smażymy. Pod koniec smażenia dodajmy troszkę masła i posólmy. Na półmisku układamy najpierw sałatę, pieczarki, i wątróbkę. Na patelni powinno nam zostać trochę tłuszczu wlać łyżkę octu zagotować i ostudzić. Sosem tym polać sałatkę