



www.pwkier.pl

Wątróbka otulona boczkiem



Nawet osoby, które nie przepadają za podrobami, nie mogą przejść wobec niego obojętnie. My kochamy wątróbkę otuloną boczkiem za to, że jej przygotowanie to naprawdę zaledwie kilka sekund.

SKŁADNIKI:

- 200 g boczku wędzonego w cienkich plasterkach
- 400 g wątróbki drobiowej

PRZYGOTOWANIE:

Z wątróbki wycinamy wszystkie włókna - jeśli są duże przekrawamy je na pół. Każdy kawałek owijamy w plasterek boczku i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do

piekarnika, nagrzanego do 180 stopni, i pieczemy przez ok. 20 minut, aż boczek ładnie się przyrumieni.

Podajemy ciepłe np. z ulubioną sałatką.

Wyśmienicie smakuje również na zimno jako przystawka.