

# kawior po żydowsku

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



## z wątrótki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- wątróbka drobiowa -
- oliwa -
- cebula -
- jajka -
- masło -
- sól pieprz -
- cynamon -

### Etapy przyrządzania:

**1.** Podstawą tego dania jest wątróbka.

Polecam drobiową, bo jest delikatna w smaku i łatwa w przyrządzeniu.

Najpierw na patelni, na oliwce z odrobiną masła, szklimy drobno pokrojoną cebulę.

Zdejmujemy z patelni cebulę na miseczkę.

Na patelnię wlewamy kolejną porcję oliwki i na rozgrzaną wrzucamy wątróbki, które uprzednio naturalnie myjemy, obsuszamy i pozbawiamy żyłek.

Smażymy wątróbki króciutko, najwyżej 10 minut.

Pod koniec smażenia dodajemy kawałeczek masła i zostawiamy pod przykrywką do wystygnięcia.

Gotujemy na twardo 4 jajka. Studzimy i drobniutko je siekamy.

Potem siekamy wystudzone wątróbki. Dodajemy cebulkę i sporą porcję posiekanej natki.

Wreszcie na koniec solimy, dodajemy trochę pieprzu, troszkę cynamonu.

Uczciwie mieszamy wszystkie składniki ręką; wygniatając jak ciasto.

Płaski półmisek wykładamy liskami sałaty i na niej układamy cierpliwie formowane z uzyskanej masy kuleczki.

Kuleczki powinny mieć średnicę nie większą niż 4 cm