



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Masa odżywcza z wątroby

Wątrobę dobrze obrać z błon i żył

Składniki:

- śledź, 0.5 szt.
- musztarda, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- szczypiorek, 3 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- wątróbka cieleca, 20 dag

Sposób przygotowania:

Wątróbki drobniutko posiekać nierdzewnym nożem, przetrzeć przez sito. Śledzia sprawić, posiekać. Szczypiorek lub cebulę drobno posiekać. Rozetrzeć wątrobę ze śledziem i cebulą, dodać żółtka, sól, pieprz do smaku. Kromki chleba posmarować masłem i nałożyć masę. Po wierzchu grubo posypać szczypiorkiem (dla zamaskowania zabarwienia).

