



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Wątrobianka

Tej wątrobianki nie da się nie lubić.

Składniki:

- wątróbka, 1 kg
- mięso, 1.2 kg
- cebula, 3 szt.
- sól spożywcza, 5 g
- pieprz, 5 g
- majeranek, 5 g

Sposób przygotowania:

1 kg wątroby pokrajać na kawałki, przepuścić przez maszynkę, dodając 1,2 kg mięsa bez kości i 3 cebule. Masę starannie wyrobić rękami, dodać sól, pieprz i majeranek do smaku. Dodać tyle rosołu, aby po wyrobieniu powstała półgęsta masa. Napęlić szczelnie słoje i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min.

