kawior po żydowsku

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

z wątrówki

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