

Wątróbki z serem bruser



Składniki

1/2 kg - wątróbek
drobiowych
1/2 kg - białego sera
(bruser)
cebule
2-3 łyżka - oleju
1 łyżka - listków świeżego
i suszonego tymianku
bazyliia suszona
majeranek
ząbki czosnku
sól, pieprz
bagietka

Opis wykonania

Wątróbki drobiowe z serem i przyprawami. podawane z grzankami.

Ser wyrób z przyprawami – solą, pieprzem, tymiankiem suszonym, bazylią, majerankiem, czosnkiem wyciskany. Wątróbkę umyj, oczyść i osusz – usmaż i ułóż na półmisku. Cebulkę pokrój w plastry, zeszklij z przyprawami, układaj na wątróbcie, a na wierzch połóż wyrobiony z przyprawami i czosnkiem serek. Posyp świeżym tymiankiem. Podziel na 4 porcje, podawaj ze złocistymi grzankami z bagietki pokrojonej po skosie.