



Wątrobka drobiowa z OFYR z kremem balsamicznym

Składniki

- Wątrobka 800 g
- Czerwona cebula 200 g
- Gruszka – 2 sztuki
- Bagietka – 1 sztuka
- Olej
- Sól, pieprz
- Majeranek
- Krem balsamiczny

Przygotowanie

1. Wątrobkę czyścimy i kroimy na mniejsze kawałki. Marynujemy w drobno krojonej gruszce. Cebulę kroimy w piórka.
2. Dodajemy oliwę oraz resztę przypraw.
3. Wszystko smażymy na płycie OFYR.
4. Na koniec polewamy kremem balsamicznym.
5. Podajemy na grzance z bagietki podpieczonej na OFYR.