



## Yrttimaksaa grillissä

Aineet: 300 g naudan maksaa  
öljyä  
1 tl rakuunaa  
riipaus paprikaa ja suolaa

Valmistus: 1. Kuumenna grilli, vuolukivi, parilla tai paistinpannu. Poista maksasta kalvo. Leikkaa maksa sentin paksuisiksi viipaleiksi. Öljyä kevyesti molemmilta puolilta, jotta mausteet tarttuvat paremmin.

Ripottele rakuuna ja paprika maksan pintaan.

2. Grillaa maksaa hetki molemmilta puolilta. Lisää suola kypsään maksaan.

3. Tarjoa esimerkiksi puolukkasurvoksen kanssa.