



Kananmaksaa Börzsönyin tapaan

Aineet: 400 g kananmaksaa
150 g sieniä
20 g suolaa
10 g jauhettua pippuria
1 punasipuli
1 dl öljyä
1 nippu persiljaa
vähän jauhoja
2 dl smetanaa

Valmistus: Esityöt:

Maksa ja puhdistetut sienet viipaloidaan, sipuli ja persilja hienonnetaan.

Valmistus:

Öljyssä kuullotettuun sipuliin lisätty maksa paistetaan ja maustetaan sienillä, suolalla, pippurilla sekä persiljalla. Paistokseen sirotellaan jauhoja ja annetaan hautua muutamia minuutteja. Tämän jälkeen siihen lisätään jauho-smetanaseos. Annetaan kiehua ja tarjotaan keitettyjen perunoiden kera.

www.superkokki.com