



Tatti ja maksavartaat

Aineet: broilerinmaksaa
tatteja (pieniä voitatteja, punikki- tai herkkutattiviipaleita)
pekoniviipaleita
ruokaöljyä suolaa,
mustapippuria
sitruunaa

Valmistus: Sulata pakastettu maksa. Kuivaa maksat talouspaperilla. Pu
jottele vuoronperää vartaisiin sieniviipaleita tai kokonaisia
pikkusieniä, kokonaisia maksoja ja pekonipaloja. Jos pekoni-
viipaleet ovat ohuita, taita ne kaksinkerroin, muuten ne pala-
vat helposti.

Sivele vartaat ohuelti ruokaöljyllä. Paahda, ei
kuitenkaan kaikkein kuumimmalla kohdalla, että maksat ehti-
vät kypsyä. Voit myös sivellä ruokaa grillikastikkeella, jos
sitä on käytettävissä. Ripota mausteet vasta kypsien vartai-
den pintaan. Tarjoa vartaiden kanssa sitruunalohkoja, joista
puserretaan mehua.