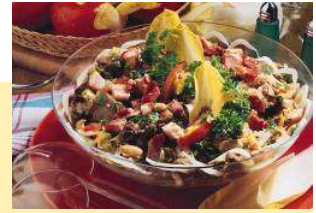


## Z cykorii i wątróbki

### Składniki

3 dorodne cykorie, 40 dag wątróbek drobiowych, 10 dag wędzonego boczku, 2 łyżki mąki, 3 pomidory, puszka białej fasoli, 3 nieduże cebule, łyżka oleju. Sos: 3 łyżki oleju, 2 łyżki octu winnego, natka pietruszki, łyżka miodu, pieprz, sól



### Sposób przyrządzenia

Boczek pokroić, podsmażyć. Na tłuszczu z wytopionego boczku usmażyć wątróbkę oprószoną mąką. Po usmażeniu posypać solą i pieprzem, ostudzić. Pokrojone na nieduże kawałki pomidory i cykorię wymieszać z podsmażoną na oleju cebulą, osączoną fasolą i pokrojoną na kawałki wątróbką. Ocet winny wymieszać z olejem, przyprawami i miodem. Połączyć sałatkę sosem, posypać kawałkami pokrojonego boczku i posiekaną natką. (100 g - 155 kcal).