

Z cykorii i wątróbki

Składniki

3 duże cykorie, 40 dag wątróbek drobiowych, 10 dag wędzonego boczku, łyżka mąki, 3 pomidory, puszka białej fasoli, 3 małe cebule, łyżka oleju, natka pietruszki.

Sos: 4 łyżki oleju, 2 łyżki octu winnego, łyżka miodu, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Boczek pokroić, podsmażyć. Na wytopionym tłuszczu usmażyć wątróbkę oprószoną mąką. Po usmażeniu posypać solą i pieprzem. Pokrojone w paski 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 smażonego boczku i posiekaną natką.