

WĄTROBIORZ DWORSKI



SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków,
1 kg wątróbki wołowej lub drobiowej,
2 jaja,
3 cebule,
olej, bułka tarta,
sól i pieprz.

WYKONANIE

Wątrobę pokroić w małe kawałki i usmażyć na oleju i zdjąć z patelni. Na tym samym oleju usmażyć cebulę pokrojona w kostkę. Ziemniaki obrać i ugotować. Ostudzone ziemniaki wraz z wątróbką i cebulą zmielić w maszynce. Dodać jajka, sól, pieprz do smaku i dobrze wyrobić. Tak przygotowaną masę wyłożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 45 minut. Można podawać na zimno i na ciepło.

**Przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich ze Wzdolu Rządowego
Miasto i Gmina Bodzentyn + herb
VI Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2013 rok**