



Wątrobkowe roladki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Takich wątróbek jeszcze nie jadłaś! Pyszne kęski wątrobkowe zawinięte w plasterki boczku, to ciekawa i niecodzienna propozycja, która zaskoczy Twoich domowników!

Danie: **Kolacja,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wątróbki i boczek przecinamy na połówki. Paprykę kroimy w cienkie plasterki.

Krok 2

Na każdym plasterku boczku układamy 1 wątrobkę. Przyprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym. Na samą górę układamy plasterek papryki. Całość zwijamy i spinamy wykałaczką.

Krok 3

Podsmażamy na małym ogniu przez 5 minut z jednej i przez 5 minut z drugiej strony.

Składniki:

15 wątróbek drobiowych

15 plasterków boczku

½ papryki

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki czosnku granulowanego

3 łyżki masła łąciate