

Sote de ficat

Sote de ficat

Ingrediente :

4 felii groase de ficat (de porc sau de vitel), 200 g ceapa, 40-50 g grasime (ulei sau unt), sare, o lingura coaja de lamiie rasa, supa de legume

Preparare :

Se taie ceapa felii fine si se prajeste in grasime, la foc potrivit, pina cind se inmoaie putin. Se curata ficatul de pielita, se taie felii foarte subtiri si se adauga la ceapa. Se intoarce pe cealalta parte cind devine gri la culoare. Se adauga putina supa, se sareaza si se pipereaza. Se lasa sa se fiarba pina cind ficatul este gata. Se mai poate adauga din cind in cind supa, sa fie sos destul. Inainte de servire, se adauga coaja de lamiie. Se serveste linga piure de cartofi, legume asortate sau orez.