

# Kyllingelever med kapers og syltede løg

4 personer

## Ingredienser

500 g kyllingelever  
150 g røget bacon i tern  
2 spsk kapers  
1 dl syltede løg  
1 løg  
Olie til stegning  
Salt og peber

## Tilberedning

Skær kyllingeleveret i mindre stykker og krydr med salt og peber. Tilsæt lidt olie på en pande og steg leverstykkerne ca 2 min., eller til de er gyldenbrune.

Tilsæt det røgede bacon og lad det stege yderligere ca 2 minutter. Tilsæt kapers, syltede løg og tynde skiver løg. Varm det op og server med en god kartoffelmos og gulerodssalat.

Velbekomme!

