

Kyllingelever med kapers og syltede løg

10 portioner

Ingredienser

1,2 kg kyllingelever
375 g røget bacon i tern
5 spsk kapers
2,5 dl syltede løg
2½ 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!

