



KALVELEVER med BLÅBÆR

(2 pers.)

350g kalvelever (4 mindre skiver) • 2 spsk eddike • 1 spsk sukker • 1 lille bakke blåbær • Smør/rapsole

Steg leveren i gyldent smør/olie (ikke for længe). Tag den op og hæld eddike/sukker på panden. Efter et øjeblik kommes blåbærrene på, og når de har stegt et par minutter, lægges leverskiverne tilbage ned i, sluk for varmen og lad det hele stege færdigt sammen på eftervarmen, men endelig ikke ret længe!

Serveres med nye kartofler og f.eks. nykogte hakkede grønne bønner.

Opskriften er indsendt af Ulla Høst