

Let Jæger frokost

Til denne ret kan der anvendes alle former for lever, ryg i skiver eller kølle i skiver.

Her anvendes kalvelever i tynde skiver.

Til 4 jægere 8-12 tynde skiver lever.

Lever i tynde skiver, skåret på skrå

Løg, 2-3 løg i skiver

Æbler, 1-2 æbler i både eller små stykker

Mel, ca. 1 dl

Salt og hvid stødt peber

Smør og rugbrød

Fremgangsmåde

Leveren renses for blodårer og skæres i tynde skiver på skrå og duppes let

Mel, salt og hvid peber blandes sammen og leveren vendes heri.

Løg pilles og skæres i tynde skiver

Æbler skylles, skæres i ca. 8 både. Stilk, blomst og kærnehus skæres fra.

Løgene steges i smør til en gylden farve, æblerne steges let bagefter.

Det hele holdes varm, evt. hver for sig i ovnen.

Leveren steges i smør til en passende skorpe (hårdhed)

Mørkt rugbrød med smør – ikke Kærgården

Serveres på tallerken med rugbrød, lever, løb og æbler ved siden af. En mørk øl udmærker sig til retten samt en bitter eller en snaps.

Velbekomme

