

LEWER MET KRUIESOUS



LEWER MET KRUIESOUS

500g Lewer

30ml Meelblom

5ml Sout

1ml Peper

15ml Marjolein

30ml Botter

30ml Olie

75ml Gekapte ui

250ml Vleisaftreksel

125ml Gekapte pietersielie

30ml Suurlemoensap

Was die lewer en verwyder die vliesies en sny in repies

Meng die meel, sout, peper en marjolein saam.

Rol lewer daarin

Braai die uie en lewer in die botter en olie

Gooi die ander bestanddele oor die lewer

Prut todat die lewer gaar is, ongeveer 15-20min