

GEBAKTE HOENDERLEWERTJIES



GEBAKTE HOENDERLEWERTJIES

500 g hoenderlewertjies

1 ui, fyn gekap

± 200 – 250 g botter/margarien

1-2 pakkies soppoeier

Maak hoenderlewertjies skoon. Rol in soppoeier en pak in gesmeerde oondbak. Strooi gekapte ui oor en sit stukkies botter bo-oor. Maak net seker daar is genoeg botter! Bak vir ongeveer 20-30 minute teen 180°C tot gaar. Dien op saam met rys.

Notas:

Geen vloeistof word benodig nie!

Moet nie te lank bak nie so nie is dit droog.

Foto: Bets Lourens