

Πεντανόστιμο αρνίσιο συκώτι ψητό (όχι



Υλικά

400γρ αρνίσιο συκώτι
3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι
1 ποτήρι του κρασιού ξύδι
2 κλωνάρια δενδρολίβανο

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά το συκώτι και το αλατοπιπερώνουμε. Το τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και το πασπαλίζουμε με 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και το τοποθετούμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά. Στη συνέχεια αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε ακόμη 5 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο και περιμένουμε να κρυώσει λίγο για να μη μας κάψει. Κόβουμε το συκώτι σε 3- 4 κομμάτια. Βάζουμε σε μια ρηχή κατσαρόλα 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε μέσα τα κομμάτια το συκώτι. Μόλις αρχίσει να τσιτσίριζει ρίχνουμε το ξύδι και το δενδρολίβανο και κλείνουμε το καπάκι. Αφήνουμε έτσι για 3-4 λεπτά και στη

συνέχεια ανοίγουμε το καπάκι για να εξατμιστούν τα υγρά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε.

Πηγή: neadiatrofis.gr