

ΣΥΚΩΤΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

800γρ.συκωτι

400γρ.κρεμμυδια μικρά

4 κ.σ. ελαιόλαδο,

8 κ.σ. ξύδι

αλάτι, πιπέρι

δεντρολίβανο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόψτε το κρεμμύδι σε λεπτές ροδέλες, βάλτε το σε ένα τηγάνι και μαραίνετε το με μερικές κουταλιές νερό. Προσθέτετε το συκώτι και το λάδι και

αφήστε (με σκεπασμένο το σκεύος) για 4 λεπτά.

Γυρίστε το συκώτι και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλα 4 λεπτά. Σβήστε την φωτιά και προσθέστε δεντρολίβανο, αλάτι, πιπέρι. Περιχύστε με το ξύδι.

Αφήστε το φαγητό για 1 λεπτό σε δυνατή φωτιά γυρίζοντας το για μια ακόμα φορά. Σερβίρετε αμέσως.