

Tort wątróbkowy

Placki:

- 1,5 kg wątróbki wieprzowej
- 1 l mleka
- 1 l wody
- 4 szklanki mąki
- 5 jajek
- 3 cebule
- sól/pieprz/olej

Farsz:

- czosnek główka
- 4 jajka
- 3 serki topione
- majonez
- koper

Wątróbkę, mleko, wodę, mąkę, surowe jajka i cebule zmielić blenderem. Wylać na gorący olej na patelni i smażyć jak naleśniki.

Zrobić farsz z wyciśniętego czosnku, ugotowanych jajek, serków topionych i majonezu.

Po usmażeniu placków przesmarować każdy i nakładać warstwowo. Na samą górę torciku zetrzeć żółtka jajek i posypać posiekanym koprem.