

Gebackene Leber

6 Scheiben Schweineleber
200 ml Milch
Etwas Mehl
Etwas Öl

Salz & Pfeffer



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Leberscheiben in etwa 200 ml Milch für ca. **15 min.** einlegen.

Anschließend von beiden Seiten mit Mehl aus dem Streufix bestäuben
und in die gefettete Ofenhexe legen.

Die Oberseite nun auch mit etwas Öl einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** Ober/Unterhitze ca. **25 min.** backen.

Danach nach Wunsch salzen und pfeffern.