
INGREDIENSER

- 7-800 g kalvelever
- 4 stk. løg
- 1 bundt bredbladet persille
- 150 ml hvidvin
- 1 dl bouillon
- 1 sjat olivenolie
- 1 smule smør
- 1 smule salt
- 1 smule peber

POLENTA

- 250 g minutpolenta

FREM GANGSMÅDE

- 1 Skær løgene i fine ringe og læg dem på panden i olivenolie med lidt smør. Når de begynder at blive klare, drysser man med rigeligt bredbladet persille, som man har hakket, skruer helt ned for blusset og lægger låg på panden (obs! det skal være bredbladet persille).
- 2 Så tager man sin kalvelever, pudser den lidt af, hvis det er nødvendigt, og skærer den i de tyndeste skiver man overhovedet kan - nærmest som om det var laks man skulle skære ud. Dette er vigtigt Skiverne må heller ikke være for store.
- 3 Når løgene har simret i 10-15 minutters tid, flytter man dem fra panden og skruer op for blusset. Det kan være nødvendigt at tilsætte en anelse mere olie.
- 4 Leveren brunes over kraftig varme - ikke for længe - og løgene tilsættes atter, og det hele blandes. Nu hældes man hvidvinen og bouillon'en over, lægger atter låg på og lader retten simre for svagt blus i få minutter- endelig ikke for længe, for så bliver leveren hård. Derefter smages retten til med salt og peber.
- 5 Server den rygende varm med skiver af ristet polenta til.

Fremgangsmåde: Polenta

- 1 Køb minutpolenta i dit supermarked. Til 4 personer bruges ½ pakke, altså 250 g., som drysses i 1 liter kogende vand mens der piskes.
- 2 Så får massen lov til at koge under omrøring i ca. 2 minutter, hvorpå den smages til med salt og hældes i en skål eller en lille bradepande, som først er smurt med lidt olie.