

Ficat la gratar

Ingrediente

1/2 kg ficat de vaca sau de porc

sare

1 lingura de mustar

2 linguri de ulei

Preparare

Ficatul se spala si se taie felii potrivit de groase. Se ung feliile cu ulei si mustar, apoi se aseaza pe gratar. Gratarul se pune pe jar sau in cuptorul aragazului. In cazul in care se foloseste cuptorul aragazului, se aseaza sub gratar o tava cu apa pentru ca grasimea care se scurge sa nu se arda.

Se mareste focul, se intoarce des gratarul, urmarind ca ficatul sa se patrunda bine. Cand a prins o crusta deasupra, se sareaza, se scoate si se lasa pe o farfurie. Se serveste cald, cu garnitura de cartofi prajiti si cu salata-de sezon.