

# STEKT KALVLEVER

4 portioner

## Kalvlever

600 g champinjoner  
5 salladslökar  
1/2 kg potatis  
1/2 dl vitvinsvinäger  
salt, peppar  
800 g skivad kalvlever  
200 g bacon  
basilikablad till garnering

Ansa champinjonerna och dela dem i kvartar. Skär löken på tvären i bitar. Hetta upp smör i en panna och stek champinjoner och salladslök. Lägg i den kokta potatisen efter en stund och håll vinägern över. Hetta upp snabbt.

Salta och peppra kalvlevern och stek tillsammans med bacon i het panna. fördela grönsakerna på fyra tallrikar och placera lever och bacon ovanpå.

Dekorera med basilikablad.

