

Kalvlever med bacon, lök och äpplen

För 4 personer

8 skivor bacon i bitar
2 stora grovhackade rödlökar
Smör till stekning
Salt och peppar
Lite socker
2 skalade äpplen i skivor
1 tsk curry
2 dl färdigblandad hönsbuljong (tärning eller fond)
2 dl vispgrädde
4 skivor kalvlever à 150 gram
Lite vetemjöl
2 msk olja (raps/majs)
1 msk smör

1. *Bryn baconbitarna knapriga och låt rinna av på hushållspapper.*
2. *Bryn rödlöken i smör och smaka av med salt, peppar och socker.*
3. *Lägg i äpplena och pudra på curry och låt bryna ytterligare någon minut.*
4. *Slå över buljong och grädde och koka upp. Smaka av med salt och lite socker.*
5. *Vänd leverskivorna i mjöl, peppra och salta dem.*
6. *Hetta upp oljan i stekpannan och lägg i smöret. När smöret tystnat, lägg i levern och stek 1 minut / sida för rosa inuti eller 2 minuter för genomstekt.*
7. *Lägg upp kalvlevern och fördela lök- och äppelragun över. Strö över baconet.*
8. *Servera med kokt potatis*