

SECONDI PIATTI

# Kavarma

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

800g di maiale  
500g di fegato di vitello  
4-5 cipolle  
1-2 pomodori  
1 tazza di funghi  
1/3 tazza di vino bianco  
aromi  
paprika  
pepe  
prezzemolo  
½ tazza di lardo o olio di semi di girasole  
sale

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne in piccoli pezzi e friggere in olio e un goccio d'acqua. Aggiungere le cipolle e quando sono tenere aggiungere il fegato cotto e tagliato a pezzi, i funghi

affettati, i peperoni, i pomodori, gli aromi, il vino, il sale e dell'acqua calda.

Mescolare, versare il preparato in piatti di coccio o ciotole e infornare a temperatura alta.

Servire con prezzemolo tritato finemente.