

Γαρδουμπάκια ριγανάτα

Υλικά

- 600g συκώτι μοσχάρισιο
- 200g Σάλτσα Ριγανάτη (Κωδ. 55749)
- 10g Μαρινάτα Lemon Pepper (Κωδ. 50627)
- 10g Καρύκευμα Όλυμπος (Κωδ. 40606)
- Εντεράκια και γλυκάδια

Εκτέλεση

1. Κόβουμε σε μπαστούνια περίπου 5cm το συκώτι. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Όλυμπος.
2. Δένουμε και τυλίγουμε με εντεράκια κάθε κομμάτι συκωτιού μαζί με ένα μικρό κομμάτι από τα γλυκάδια, σαν μικρή γαρδούμπα.
3. Βάζουμε σε αντικολλητικό ταψάκι τη Ριγανάτη Σάλτσα και προσθέτουμε από πάνω τα γαρδουμπάκια.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε με τη Μαρινάτα Lemon Pepper.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο 180°C για περίπου 30-40 λεπτά.