

## Pasta z jajek i wątróbki drobiowej

8 gotowanych jajek  
40 dag wątróbki drobiowej  
oliwa  
masło  
rozmaryn, liść laurowy  
sól  
pieprz  
szczypiorek

Po sprawieniu wątróbki dokładnie ją osuszyć (ważne), przełożyć do rondelka, dodać liść laurowy i rozmaryn, wlać oliwę (tak aby przykryła wątróbkę) dodać dwie łyżki masła, gotować na wolnym ogniu około 15-20 min.

Ugotowane jajka i wystudzoną wątróbkę drobno posiekać, dodać ząbek rozartego czosnku, posiekany szczypiorek, sól i pieprz, kilka łyżek oliwy i wymieszać