

Μεζές του παππού "Γεωργίας"

Συντάκτης: Γεωργία

Παραδοσιακή συνταγή: **Μεζές του παππού**

Υλικά

1 συκωταριά (αρνί - κατσίκι)
λίγα έντερα (προαιρετικά)
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 ποτήρι κρασί άσπρο
αλάτι - πιπέρι - ρίγανη

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τη συκωταριά και τα έντερα.
Τα βράζουμε για 10 λεπτά, πετάμε το νερό, τα ξαναπλύνουμε και τα κόβουμε σε μικρά κομματάκια, τα αφήνουμε να στραγγίσουν.
Καίμε το λάδι καλά και τσιγαρίζουμε τη συκωταριά και τα έντερα, τα σβήνουμε με το κρασί.
ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και αρκετή ρίγανη.
Τ' αφήνουμε να βράζουν σε χαμηλή φωτιά μέχρι να σωθούν τα υγρά.

Ιδανικός μεζές για κρασάκι.