

# Stekt lever

## STEKT LEVER

Receptet är för 4 personer

500g kalvlever

Efter tycke & smak havssalt/himalayasalt

Efter tycke & smak svartpeppar

Efter tycke & smak paprika pulver

Vid AIP, uteslut paprikapulver.

## HUSGERÅD

Bunke

Kniv

Stekpanna

# Stekt lever

## Stekt lever

Så här gör du

- Lägg levern i kallt vatten i ca 15 minuter, för att skölja/dra ut överflödigt blod
- Ta upp levern och torka av lätt med lite hushållspapper
- Skär levern i ca 1 cm tjocka skivor
- Krydda skivorna med havssalt/himalayasalt, svartpeppar och lite paprikapulver
- Stek i 5-6 minuter på varje sida i t.ex. [ghee \[shoppingcarticon\]](#) tills levern är genomstekt
- Kontrollera genom att skära ett snitt och se så att den inte är blodig i mitten
- Nu är levern klar att servera!

Stekt lever 1 type unknown

Ät och Njut tillsammans med ugnstrostade rotfrukter, [Paleoskafferiets lingonsylt](#) och en enkel sallad.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)