

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
**WĄTRÓBKĘ DROBIOWĄ Z JABŁKIEM I
CEBULKĄ**

SKŁADNIKI:

600 g wątróbki drobiowej

3 średnie cebule

3 średnie kwaśne jabłka

oliwa

przyprawy do smaku: majeranek, natka pietruszki, liście laurowe, sól,
pieprz

PAMIĘTAJ O PODSTAWOWEJ ZASADZIE!

Aby wątróbka nie straciła swojej miękkości – solimy ją dopiero po usmażeniu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wątróbkę dokładnie umyć i oczyścić z błonek.
2. Cebulę pokroić w plastry i wyłożyć na patelnię z dodatkiem oliwy.
3. Dodać odrobinę wody , po czym rozgrzać patelnię i dusić pod przykryciem 10 minut aby cebula się zeszkliła i zmiękła.
4. Jabłka obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cienkie plastry.
5. Kiedy cebula zmięknie dodać do niej pokrojone jabłka, majeranek, natkę pietruszki, liście laurowe po czym podsmażyć wszystkie składniki jeszcze 10 minut. Wszystkie obsmażone warzywa przełożyć do innego naczynia, a patelnię z odrobiną oliwy rozgrzać do wysokiej temperatury.
6. Na rozgrzaną patelnię wyłożyć wątróbkę, po czym obsmażyć równomiernie. (około 2 minuty na stronę)
7. Do tak przygotowanej wątróbki dodać wcześniej uduszone warzywa.
8. Całość doprawić solą i pieprzem podsmażając jeszcze około 5 minut.

SMACZNEGO!