

Cieleńca wątróbka w sosie śmietankowym



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka	50 dag
cebule	2 sztuki
jabłka	3 sztuki
śmietana kremowa 30%	3/4 szklanki
sól	1 szczypta
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
sos z torebki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę umyc i pokroic w wąskie paski. Cebulę posiekac. Jabłka wydrążyć i pokroic w talarki. Obsmażyć na patelni. Usmażyć wątróbkę z cebulą. Sos zagotowac ze śmietaną i musztardą. Przyprawic. Mięso wyłożyć na jabłka i polac sosem.