

Duszona wątróbka



KAMYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	1-2 płaty
mąka	do obtoczenia
woda	do smaku
cebula	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wątróbkę płukamy i kroimy w mniejsze paski. Następnie obtaczymy w mące z obu stron.
- KROK 2 Obtoczoną wątrobę podsmażamy na rozgrzanym oleju z obu stron.
- KROK 3 Następnie podsmażoną wątróbkę przekładamy do garnka a na patelni i tym samym tłuszczu podsmażamy pokrojoną w piórka cebulę.
- KROK 4 Podsmażoną cebulę dodajemy do wątróbki , wszystko podlewamy wodą tak aby cała wątróbka była zajęta. Dusimy na małym ogniu około 10-15 minut.
- KROK 5 Gotową wątróbkę podajemy z ziemniakami i surówką. Smacznego !