

Mój przepis na...: Wątróbka drobiowa z pieczarkami w śmietanie, odc. 16



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
pieczarki	400 g
jabłko winne	1 sztuka
wątróbka drobiowa	500 g
mąka pszenna	10 g
śmietana kremówka	200 ml
chrzan żurawinowy	łyżka
koper	1/2 pęczka
papryka słodka mielona	szczypta
pieprz czarny grubo mielony	szczypta
sól ziołowa	szczypta
majeranek otarty	szczypta
olej rzepakowy	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebule kroimy w kostkę, obrane i oczyszczone pieczarki w plastry, a obrane jabłko w kostkę. Wszystko smażymy na patelni z rozgrzanym olejem.
- KROK 2 W trakcie smażenia przyprawiamy sporą ilością papryki, a także solą i grubo mielonym pieprzem. Gdy składniki się podsmażą wlewamy do nich śmietanę i chwilę odparowujemy.

- KROK 3 Wątróbkę, wcześniej namoczoną w mleku i dokładnie osuszoną, obtaczamy w mące, a następnie obsmażamy z dwóch stron na drugiej patelni ze sporą ilością rozgrzanego oleju. Gdy będzie gotowa przekładamy ją na talerz. Wątróbkę przekładamy do pieczarek z cebulą i jabłkiem, przyprawiamy do smaku majerankiem i dusimy do miękkości na wolnym ogniu.
- KROK 4 Wątróbkę przyprawiamy do smaku. Przed podaniem posypujemy z wierzchu siekanym koperkiem lub listkami mizuny. Podajemy z dodatkiem chrzanu z żurawiną.
- KROK 5 Smacznego!