

Smażona wątróbka z cebulą



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	40 dkg
cebula	1 szt
masło	1/3 kostki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki potrzebne do przygotowania potrawy. Wątróbkę dokładnie obieramy z błonek, myjemy i osuszamy.
- KROK 2 Kroimy wątróbkę na mniejsze kawałki i przekładamy do rondelka. Dodajemy posiekaną cebulę oraz masło. Wszystko razem smażymy na niewielkim ogniu, do momentu aż wątróbka będzie miękka.
- KROK 3 Gotową wątróbkę zdejmujemy z ognia i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Podajemy z pieczywem.