

wątróbka czosnkowa...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka z drobiu	1/2 kg
masło do smażenia	2 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka
czosnek ząbki	10 sztuk
mąka pszenna	2 łyżki
sól	- do smaku
ziemniaki gotowane w mundurkach	1/2 kg
buraczki na zimno	- w opisie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wątróbkę z drobiu oczyścić z żyłek, opłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym

na maśle klarowanym zrumienić obsypaną mąką wątróbkę

pod koniec smażenia posypać pie[rzem i wsypać obrane ząbki czosnku przekrojone na połowę

smażyć wszystko pod przykryciem z 5 minut na mniejszym ogniu

buraczki ugotowane zetrzeć na tarce na grubszych oczkach i wymieszać z małą pokrojoną cebulką, oliwą, pieprzem, octem winnym, cukrem i solą do smaku

ziemniaki w mundurkach obrać ze skórki i pokroić w talarki

wątróbkę czosnkową podać z ziemniakami i buraczkami.....SMACZNEGO!!!