

## Wątróbka drobiowa z cebulką

### PALINCIA90



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka drobiowa</b>	1 kg
<b>cebula biała</b>	2 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę umyć i usunąć białe nitki i ewentualnie inne rzeczy typu woreczki lub żyłki. (Aby dobrze oczyścić wątróbkę należy ją przekroić na pół wtedy widać różne mankamenty)

Cebulę pokroić w kostę lub pióra według uznania ja zawsze kroję w pióra.

Wątróbkę smażyć na rozgrzanym oleju ok minuty czyli ją lekko obsmażamy.

Do wątróbki dodajemy cebulę wszystko mieszamy i podgrzewamy na dużym ogniu aby wątróbka ścięła się z wierzchu.

Zmniejszamy ogień by był średnio duży i tak smażymy 1-2 min mieszając.

Wątróbka musi stracić krwisty kolor.

Wyłączamy ogień pod patelnią. Przykrywamy na około 5min, aby wątróbka ścięła się w środku.

Zdjąć przykrywkę, nastawić duży ogień i smażymy dalej.

Teraz smażenie ma na celu pozbycie się nadmiernej ilości płynu.

Dodajemy masło i pieprz. Od czasu do czasu mieszamy.

Wątróbkę na koniec solimy i wyłączamy ogień.