

Wątróbka leśniczego



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	300 gram
cebula	1 szt
ogórek konserwowy	1 szt
skórka z cytryny	3 łyżeczki
Owoc jałowca cały Prymat	3 łyżeczki
bulion	3 łyżki
masło	3 łyżki
śmietana 18 proc	1 szkl
sól	do smaku
pieprz czarny	do smaku
wino czerwone	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić wątróbkę z błon i pokroić w paseczki. Cebulę pokroić w cienkie krążki, a ogórek w kostkę. Rozgrzać masło i obsmażyć wątróbki z obu stron. Wyjąć i zostawić w ciepłe, a na pozostałym tłuszczu obsmażyć cebulę i dodać do niej ogórek, skórkę cytrynową, jałowiec, wino i bulion. Chwilę dusić aż sos troszkę zgęstnieje. Doprawić pieprzem i solą i dodać wątróbkę. Podawać z bułką.