

## Wątróbka leśniczego



**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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