

wątróbka w jarzynach



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	50 kg
cebula biała	3 sztuki
keczup pikantny	4 łyżki
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
olej do smażenia	
mąka	4 łyżki
marchew	0.5 paczki
groszek	0.5 paczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę pokroić w talarki i obsmażyć dodać warzywa groszek i marchew i razem dusić przez kilka minut pod przykryciem podlać szklanką wody dodać przyprawy keczup wymieszać i dalej dusić na małym ogniu w tym czasie pokroić wątróbkę na małe kawałeczki oprószyć przyprawami obtoczyć w mące obsmażyć i włożyć do jarzyn dusić razem jeszcze kilka minut podawać z ziemniakami lub ryżem