

Wątróbka w pysznym sosie



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

40 dag wątróbki drobiowej

2 cebule

2 ząbki czosnku

szczypta kminku

szczypta słodkiej papryki

2 szczypty majeranku

2 łyżki mąki

odrobina wody

150 ml śmietany 18 %

sól, pieprz

olej do smażenia

bulion 2 szklanki

Ziele angielskie całe Prymat 3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyszczamy i moczymy 15-20 min. w zimnej wodzie. Cebulę kroimy i piórka, czosnek siekamy. Na rozgrzanym oleju smażymy wątróbkę z obu stron ok. 20 min. Po 10 min. smażenia wrzucamy cebulę i czosnek. Po 20 min. smażenia dodajemy ziele angielskie, kminek, paprykę i smażymy 5 minut. Do wątróbki wlewamy bulion i dusimy pod przykryciem ok. 20 min. Doprawiamy solą i pieprzem oraz majerankiem i dusimy ok 5 min. W odrobinie wody rozprowadzamy 2 łyżki mąki, dodajemy śmietanę. Wlewamy do sosu, mieszamy i dusimy jeszcze chwilę. Podajemy z ogórkami konserwowymi. SMACZNEGO