

Wątróbka w sosie pomidorowo-śmietanowym



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	500 g
olej	2-3 łyżki
mąka pszenna	
sól czosnkowa	
koncentrat pomidorowy	1-2 łyżki
śmietanka	150 ml
sos sojowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wątróbki umyć i osączyć, pokroić i oprószyć przyprawami. Opanierować w mące i obsmażyć szybko z obu stron.
- KROK 2 Dołożyć pastę pomidorową, wymieszać i doprawić.
- KROK 3 Wlać słodką śmietankę oraz nieco sosu sojowego - dokładnie wymieszać.
- KROK 4 Dusić kilka minut często mieszając. Podawać z ziemniakami i surówką.