

Wątróbka wieprzowa



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	30 dag
cebula	1 sztuka
mąka pszenna	2 łyżki
sól	do smaku
mleko	pół szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wątróbkę wieprzową myjemy, kroimy na mniejsze kawałki. Moczymy w mleku około 10 minut.
- KROK 2 Następnie oprószamy mąką pszenną. Rozgrzewamy olej na patelni. Cebulę obieramy i kroimy w plasterki. Smażymy na złoty kolor i odkładamy. Rozgrzewamy ponownie olej i smażymy wątróbkę z obu stron.
- KROK 3 Wraz z cebulą przekładamy do garnka i podlewamy wodą. Całość dusimy 10 minut. Solimy przed samym podaniem, aby nie stwardniała. Smacznego