

Wątróbka wieprzowa z jabłkiem i cebulką



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	400 g
jabłko	1
cebule	2
sól	
pieprz	
olej do smażenia	
mleko	
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wątróbkę zamoczyć w mleku na kilka godzin.
Następnie cebulkę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju. Jabłko pokroić w kostkę i dodać do cebuli.
- KROK 2 Wątróbkę umyć, pokroić w mniejsze kawałki, obtoczyć w mące i dodać do cebuli i jabłek.
- KROK 3 Oprószyć pieprzem i smażyć do miękkości.
Na koniec posolić. Podawać z ziemniakami i surówką.