

## Wątróbka z jabłkami i cebulką

**LEONKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>wątróbki z kurczaka</b>	0,5 kg
<b>cebula</b>	2
<b>jabłka</b>	3
<b>olej</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazdka nasienne, pokroić na ćwiarteczki. Cebulę myjemy, obieramy i kroimy na talarki. Wątróbeczki myjemy, wrzucamy na rozgrzany olej wraz z cebulką, smażyjemy 8 minut i dodajemy pokrojone jabłuszka. Dusimy pod przykryciem 15 minut. Przekładamy na półmisek, doprawiamy solą oraz pieprzem, gotowe! :)