

Wątróbka z papryka



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	500 g
papryka zielona	1/2 szt
papryka czerwona	1/2 szt
cebula	1
pieprz	
olej do smażenia	
Kucharek przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać, pokroić w plastry i zeszklić na oleju.
- KROK 2 Wątróbkę oczyścić, umyć, dobrze odsączyć. Papryki umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paski. Wątróbkę i papryki dodać do cebuli.
- KROK 3 Doprawić do smaku Kucharkiem i pieprzem, wymieszać.
- KROK 4 Smażyć kilkanaście minut. Podawać można z pieczywem lub ziemniakami.