

Wątróbki cielęce podane z sałatką z kiszonych ogórków, czerwonej cebuli i marynowanej papryki



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	800 g
mąka	100 g
olej do smażenia	5 łyżek
białe wino	10 ml
pomidory cherry	100 g
ogórki kiszone	100 g
marynowane papryki	150 g
oliwa	2 łyżki
natka pietruszki	1 gałązka
świeży majeranek	1 gałązka
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
pieczarki	300 cząstki
cebula czerwona	100 g
cebula	300 w kostkę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Wątróbkę umyć pod bieżącą wodą, oczyścić z błon i pokroić w plastry o grubości 1 cm, a następnie oprószyć mąką i usmażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor.

Jednocześnie na drugiej patelni podsmażyć białą cebulę i pieczarki, podlać białym winem, doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Pod koniec smażenia dodać przekrojone na pół pomidory cherry.

Czerwoną cebulę, paprykę i ogórki pokroić w cienkie paseczki (julienne), delikatnie wymieszać z dodatkiem oliwy z oliwek i posiekanej natki pietruszki.

Wątróbkę ułożyć na talerzach, osolić, posypać obficie pieczarkami z cebulą i pomidorami cherry. Podawać z sałatką z kiszonych ogórków, czerwonej cebuli i marynowanej papryki.