

wątróbka z jabłkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4
oliwa	
wątróbka drobiowa	500 g
sól i pieprz do smaku	
lampka czerwonego wina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka kroimy na plasterki i podsmażamy na oliwie. Jak tylko zmiękną wkładamy oczyszczoną i pokrojoną wątróbkę. Smażymy kilka minut dokładnie mieszając. Następnie posypujemy ziołami i doprawiamy do smaku. na samym końcu wlewamy wino. Dusimy jeszcze kilka minut.