

Wątróbka drobiowa duszona z jabłkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

20 dag wątróbek drobiowych

2 cebule

1 łyżka masła

sól

pieprz mielony

majeranek

2 łyżki natki pietruszki pokrojonej

olej z pestek winogron

2 łyżki

jabłka

0,5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usmażyć na rumiano na tłuszczu cebulki pokrojone w piórka . Wątróbkę posolić , posypać majerankiem i popieprzyć .Dodać do cebuli i usmażyć na rumiano. Na patelnię wrzucić pokrojone drobno jabłko i dusić aż zmięknie i sok odparuje .Doprawić do smaku. Posypać natką pietruszki .Podawać z ziemniaczkami puree i surówką .