

Wątróbkowa przekąska



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dkg wątróbki z kurczaka	25
pomidory	2
gałązek natki pietruszki	kilka
liście sałaty	2-3
sól, pieprz mielony	do smaku:
parmezan starty	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę opłukać, osuszyć, oczyścić z żyłek i pokroić na mniejsze kawałki. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki a miąższ pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy wątróbkę i obsmażamy ze wszystkich stron. Dodajemy cebulę i mieszając smażyemy aż się zeszkli. Następnie dodajemy pomidory i brandy, całość smażyemy na silnym ogniu aż odparuje nadmiar płynu. Na koniec dodajemy połowę posiekanej natki, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy. Podajemy na sałacie, posypane parmezanem i resztą natki pietruszki. Nam smakowało z pieczywem, ale można podać np. z ryżem...