# Wątróbka po piracku

**ZEWA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **wątroba wieprzowa** | 500 g |
| **pieczarki** | 500 g |
| **cebula** | 3-4 szt |
| **jajko** | 3 szt |
| **mąka pszenna** | 3 łyżki |
| **Sos pieczeniowy ciemny** | 2 op |
| **sól** | 1 łyżeczka |
| **pieprz** | 1/4 łyżeczki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątrobę myjemy i mielimy. Jajka miksujemy z mąką i dodajemy zmielona wątrobę. Wszystko mieszamy. Cebulę pokrojoną w piórka podsmażyć. Oczyszczone pieczarki pokroić w plasterki i też podsmażyć na osobnej patelni.

Na rozgrzanej patelni smażyć kotlety z wątroby nalewając po dwie łyżki na 1 kotlet.

W nie za dużym garnku układać warstwowo: kotlety, pieczarki, cebula i tak na przemian do zakończenia składników. Ilość warstw zależy od wielkości garnka.

Sosy rozrabiamy wg przepisu, dodajemy sól i pieprz. Zalewamy wszystko sosem, przykrywamy pokrywka i dusimy na małym ogniu 20 minut.