

Wątroba z sosem pomidorowym i cebulą



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątroba	1 kg
cebula	4 sztuki
pomidory	300 dag
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
tłuszcz do smażenia	do smaku
woda	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obieramy ze skórki a następnie miksujemy. Dodajemy wodę oraz przyprawy i wszystko miksujemy na jednolitą masę. Wątrobę myjemy , oczyszczamy a następnie smażymy. Cebulę obieramy i kroimy w paseczki, osobno smażymy. Pod koniec smażenia wątroby dodajemy nasz sos i chwilę dusimy. Podajemy wątróbkę z sosem i cebulą. Smacznego !!