

Wątróbka z winem



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki z drobiu	0,5 kg
cebuli	10 dag
białego wytrawnego wina	150 ml
mleko	0,5 szklanki
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz	5-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyścić, umyć i usunąć z niej tłuszcz. Większe kawałki przekroić na pół. Cebulę drobno posiekać. Na patelni rozgrzać tłuszcz i zrumienić wątróbkę. Wlać wino. Dusić na małym ogniu przez 10 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami i surówką.

Smacznego!!!