Wątróbka leśniczego



DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	30 dag
cebula	1 szt
ogórek konserwowy	1 szt
otarta skórka z cytryny	3 łyżeczki
masło	3 łyżki
śmietana 18-procentowa	1 szklanka
sól	1 szczypta
bulion	3 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt. rozgniecionych
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino czerwone wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyścić z błon i pokroić w paseczki. Cebulę pokroić w cienkie krążki. Ogórek pokroić w drobną kostkę. Masło rozgrzać na patelni i obsmażyć wątróbkę ze wszystkich stron, wyjąć i przechowywać w cieple. Na pozostałym na patelni tłuszczu zrumienić cebulę, dodać ogórek, skórkę cytrynową, wino, jałowiec i bulion. Dusić chwilę, aż sos nieco zgęstnieje. Dodać śmietanę, wymieszać a następnie chwilę gotować, doprawić pieprzem i solą. Sos połączyć z wątróbką. Podawać z bułką.