

Wątróbka drobiowa duszona z marchewką



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka	1 kg
olej	do smażenia
przyprawy	do smaku
cebula biała	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i przygotowaną wątróbkę wrzucić na gorący tłuszcz dodać cebulę przyprawy i podsmażyć. Po lekkim podsmażeniu wątróbki, następnie dusić pod przykryciem 5 min. Podawać z marchewką ugotowaną w wodzie z dodatkiem masła.