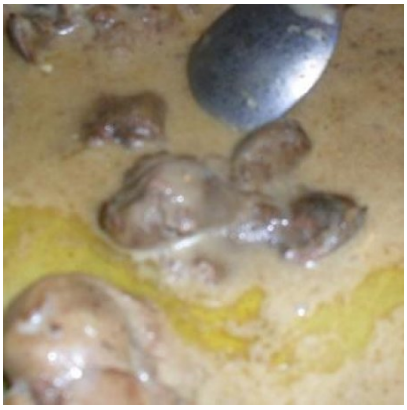
Wątróbka curry



KATARZYNA71

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	40 dag
cebula	4
czosnek	4 ząbki
olej	
rosół	2 szklanki
curry	3 łyżeczki
śmietana kremowa 30%	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę kroimy na kawałki, 2 cebule kroimy w cienkie półplasterki, pozostałe oraz czosnek drobno siekamy i łączymy z curry. Na patelni rozgrzewamy olej, rumienimy cebulę, dodajemy cebulę z czosnkiem i curry,smażymy 2-3minuty, mieszamy. Dodajemy wątróbkę, rumienimy z każdej strony. Całość podlewamy rosołem, dusimy ok 3 minut. Wlewamy śmietanę, podgrzewamy ale nie zagotowujemy. Podajemy z ryżem:) SMACZNEGO