

Zapiekana wątróbka



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka z drobiu	0,5 kg
keczup	40 g
słonina	150 g
sól i pieprz	
mleko	
cebula	150 g
wino białe wytrawne	100 ml
ser żółty	100 (twardy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, drobno posiekać.
Słoninę pokroić w kostkę, częściowo stopić.
Wątróbkę umyć, zalać mlekiem, odstawić do lodówki na godzinę.
Przekroić większe kawałki na pół.
Do stopionej słoniny dodać cebulę i wątróbkę, usmażyć, skropić winem, poddusić.
Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych otworach.
Wątróbkę polać keczupem, posypać solą i pieprzem.
Wierzch posypać startym serem.
Zapiec