

Gulasz z wątróbki wieprzowej



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątroba wieprzowa	1 kg
cebula	2 duże
kiełbasa chuda	1 pętko/kawałek
mąka	do obtaczania
majeranek, sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyścić z błon i pokroić w kostkę (ok. 1,5x1,5 cm). Obtoczyć w mące. Partiami wątróbkę kłaść na gorący olej i podsmażyć z obu stron. Przełożyć do garnka. Obrana cebulę pokroić w plasterki lub półplasterki, zeszklić na oleju. Kiełbasę pokroić w półplasterki, dodać do cebuli, podsmażyć, przełożyć do garnka z wątróbką. Całość przyprawić majerankiem i pieprzem, dodać ok. 3/4 szklanki wody i dusić przez 10 minut. Pod koniec duszenia posolić. Podawać z ziemniakami, kaszą jęczmienną lub pieczywem.