

Wątróbkowa krajanka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	600 g
czosnek	4-5 ząbków
cebula	2 szt
jajko	2 szt
kasza manna	4 łyżki
sól	1 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i czosnek obrać, umyć i pokroić w kostkę. Cebulę w grubszą a czosnek w drobniejszą. Wątróbkę umyć, usunąć z niej białe błony i również pokroić w kostkę (dość grubą). Do miski wrzucić wszystkie składniki, wymieszać. Na patelni rozgrzać dość sporą ilość oliwy. Masę wątróbkową kłaść łyżką na patelnię i smażyć po około 3-4 minuty z każdej strony. Podawać z pieczywem lub ziemniakami i ogórkiem małosolnym lub kiszonym.