

## Wątróbka smażona



**CAROLINE1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka wieprzowa</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1 duża
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	do obtaczania
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbę oczyścić, pokroić w plastry grubości 1,5 cm. obtoczyć z obu stron w mące. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć wątróbę z obu stron na złoto. Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Pod koniec smażenia dodać cebulę, majeranek, sól i pieprz i smażyć do momentu zeszklenia się cebuli. Podawać z kaszą lub ziemniakami.