

Wątróbka wieprzowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	1,20 kg
mąka	70 g
cebula	250 g
smalec	100 g
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbę umyć, oczyścić, pokroić w skośne plastry, oprószyć mąką i pieprzem, a następnie usmażyć na rozgrzanym tłuszczu, posolić po usmażeniu.

Cebulę obrać, pokroić w plastry i usmażyć na tłuszczu pozostałym od smażenia wątroby.

Wątróbę przełożyć do rondla, dodać cebulę, odrobinę wrzącej wody, przykryć i dobrze zagrzać.

Podawać z ziemniakami.