WĄTRÓBKA DROBIOWA ZE ŚLIWKAMI, ŻURAWINĄ, JABŁKIEM I CEBULĄ

KATERINAJ

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	0,7-1 kg
cebula	1 sztuka
śliwki	3-4 sztuki
żurawina suszona	2 łyzki
jabłka	2 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól i pieprz	
woda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Wątróbkę, opłukać, oczyścić i osuszyć na sicie. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i wrzucić na patelnie razem z wątróbką (nie solić, dopiero później) Gdy wątróbka się podsmaży, przełożyć ją do garnka, podlać wodą, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kawałki (mogą być ćwiartki), ze śliwek usunąć pestki, pokroić na 4 części. Jabłka, śliwki i żurawinę dodać do wątróbki. Chwilę dusić pod przykryciem (ok 10 min). Na koniec doprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami lub pieczywem (jak kto woli).