

wątróbka z jabłkami



DOROTA/PATI197799



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka	400 gram
jabłka winne	3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	do smażenia
mąka	do panierowania
masło	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę pokroiłam w plastry, obtoczyłam w mące, smażyłam na gorącym oleju przez 2-3 minuty z każdej strony. Po usmażeniu posypałam solą i pieprzem.

Jabłka obrałam, wydrążyłam gniazda nasienne, pokroiłam w plastry. Na patelni rozpuściłam niewielką ilość masła, dodałam jabłka, dusiłam pod przykryciem kilka minut.

Przełożyłam na talerz wątróbkę a na nią uprażone jabłka.