

Wątróbka panierowana



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątroba wieprzowa	1/2 szt
jajko	1 szt
mąka do panierki	
sól	
tłuszcz do smażenia	
przyprawa uniwersalna Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę podzielić na małe kawałki, a następnie lekko stłuc młotkiem do mięsa. Posolić i posypać wegetą. Przyprawione kawałki wątróbki obtoczyć w mące, jajku i tartej bułce i smażyć krótko na rozgrzanym tłuszczu.