

Wątróbka rozmarynowa



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka	0,5 kg
cebula	4 sztuki
mąka	1 szklanka
Rozmaryn suszony Prymat	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
mleko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę pokroić na kawałki i zalać mlekiem. Zostawić na kilka godzin.
Cebulę pokroić w półplastry i podsmażyć na patelni z oliwą. Doprawić solą i pieprzem.
Mąkę pomieszać z rozmarynem.
Wątróbkę panierować w mące i smażyć na oleju. Usmażoną przekładać na cebulkę.
Wątróbkę na cebulce dusić pod przykryciem ok 20 minut