

## Wątróbka z sarny



### SMAKOSZ6



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka z sarny</b>	1 kilogram
<b>cebula biała</b>	7 sztuk
<b>Sól morska jodowana gruboziarnista Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>mleko</b>	2 szklanki
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	kilka sztuk
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2-3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę moczymy kilka godzin w mleku.

Cebulkę obrać, posiekać, udusić na patelni. Odstawić.

Odsączoną wątróbkę oczyścić z błon, pokroić na kawałki. Obsmażyć na patelni, dodać ziele i liść, podlać wodą (szklanka lub więcej, jak szybko odparowuje), dusić do miękkości (ok. 20-30 min).

Dodać cebulę, doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami i ogórkiem kiszonym. Smacznego!