

Wątróbka po włosku



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	40 dag
średnie cebule	2 sztuki
czosnek	2 zębki
oliwa	3 łyżki
masło	1 łyżka
mięsiste pomidory	4 sztuki
sól, pieprz	
natka pietruszki	posiekana łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę umyć osuszyć w papierowej kuchennej ściereczce pokroić na mniejsze części. Posiekać drobno cebulę. Rozgrzać na patelni masło i oliwę dodać cebulę.

Kiedy się zeszkli dodać wątróbkę. Smazyc mieszając aż wątróbka się usmaży doprawić solą i pieprzem. Zdjąć wątróbkę z patelni i ustawić w ciepłym miejscu.

Czosnek posiekać jak najdrobniej.

Na pozostałym na patelni tłuszczu ułożyć pokrojone w plastry pomidory, smazyc z każdej strony minutę. po czym posypać posiekaniem czosnkiem. Na warstwie pomidorów ułożyć wątróbkę z cebulą i jeszcze chwile razem smażyć. Podawać potrawę posypaną siekaną zieloną pietruszką.