

Wątróbka z kurczaka z cukinią i ziołami prowansalskimi



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie przepisy:

wątróbka drobiowa	900 gramów
mąka	4 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
olej do smażenia	3 łyżki
cebule	3 sztuki
oliwa	3 łyżki
cukinia	1 sztuka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka i wrzucić na rozgrzaną w rondlu oliwę. Dusić 10 minut. Następnie dodać pokrojoną w cienkie półplasterki cukinię i dusić kolejne 10 minut. Oprószyć solą.

Wątróbkę umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, usunąć błonki.

Wymieszać mąkę z ziołami prowansalskimi, obtoczyć wątróbkę, a następnie podsmażyć ją ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.

Dodać wątróbkę do cebuli i cukinii, wymieszać. Dusić razem około 3-4 minuty. Pod koniec doprawić świeżo zmielonym pieprzem oraz solą.

Smacznego :)