

Wątróbka na karmelizowanym jabłku



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Wątróbka

wątróbka drobiowa	60 dag
cebula	2 sztuki
papryka	1 sztuka
jabłko	3 sztuki
masło	2 łyżki
cynamon	1 szczypta
cukier puder	2 szczypty
sól i pieprz	2 szczypty
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyszczamy, płuczemy i osuszamy. dzielimy na połowy a następnie oprószamy pieprzem i odrobiną cynamonu. Obtaczamy w mące. Jabłka myjemy ,osuszamy i kroimy w grubsze plastry ok 1 1/2 cm.

Z jabłek wycinamy środki i jabłka troszkę oprószamy cukrem pudrem. Podsmażamy na natłuszczonej masłem patelni każdy krążek z obu stron uważając by krążki się nie rozpadły. Zdejmujemy je z patelni i najlepiej zachować je w cieple. na patelnię dorzucamy trochę masła i kładziemy przygotowaną wątróbkę, pokrojoną cebulę i pokrojoną w paseczki paprykę. Wszystko podsmażamy i oprószamy solą i jeszcze trochę pieprzem. Usmażoną wątróbkę nakładamy na krążki jabłek położone na talerzu.