

Smażona wątróbka cielęca



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	30 dkg
mleko	5 łyżek
mąka	1 łyżka
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę sprawić i namoczyć w mleku na godzinę. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić. Zdjąć z patelni. Wątróbkę pokroić na plastry, opruszyć pieprzem i otoczyć w mące. Smażyć kłótko na silnie rozgrzanym tłuszczu. Pod koniec smażenia dodać cebulę, a na sam koniec posolic.