

Wątróbka i groszek



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	30 dag
mrożony zielony groszek	15 dag
bulion warzywny	1 szklanka
masło	4 łyżki
cukier	1/2 łyżeczki
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	1/2 łyżki
cebula czerwona	2 szt
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać drobno pokroić. Wątróbkę oczyścić, pokroić na kawałki. Jabłka obrać pokroić w kostkę, włożyć do rondla, podlać łyżką wody, poddusić. łyżkę masła stopić na patelni dodać cebulę , cukier zeszklić. Dodać groszek, smażyć przez chwilę. Wlać bulion, dodać jabłka, gotować przez 10 minut. Przyprawić solą i pieprzem. Pozostałe masło rozgrzać na patelni dodać wątróbkę, którą najpierw oprószyć mąką i obsmażyć z każdej strony. Wątróbkę ułożyć na warzywach z jabłkiem.