

Wątróbka z cebulką



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg wątróbki drobiowej	0,5-0,75
duże cebule	3
łyżek mąki	5
szkl. białego wina wytrawnego	1/2-1/3
sól, pieprz mielony	do smaku:
olej	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę opłukać i dokładnie osączyć, oczyścić z żyłek, ew. pokroić każdą na pół. Cebulę obrać, pokroić w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzać 2-3 łyżki oleju, wrzucić cebulę, oprószyć ją solą i pieprzem i smażyć 10 min. na małym ogniu aż zmięknie, ale nie zrumieni się, przełożyć do rondla, przykryć. Na patelnię wlać znowu 2-3 łyżki oleju i bardzo rozgrzać. Kłaść kawałki obtoczonej w mące wątróbki i smażyć do zrumienienia z obu stron, partie usmażone przekładać na cebulę. Kiedy już cała wątróbka jest usmażona na patelnię wlać wino i zagotować mieszając aż odkleją się od dna wszystkie przysmażone drobinki, przelać do rondla. Wątróbkę z cebulką dusić jeszcze 5 min.. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami albo pieczywem.