

wątróbka w pomidorach



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	50 dag
cebula biała	2
pomidor	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki, dusimy przez 10 minut. Cebulę kroimy w plastry i smażymy na oleju-można doprawić do smaku. Wątróbkę kroimy w plastry i posypujemy solą i pieprzem, następnie obtaczamy w mace i smażymy na oleju. Do usmażonej wątróbki dodajemy cebulę i pomidory. Całość dusimy pod przykryciem jeszcze kilka minut. danie możemy udekorować surowym pomidorem.

SMACZNEGO:)