

Wątróbka cielęca duszona w śmietanie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	0,5 kg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
śmietana	150 ml
majeranek	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbę podzielić na plastry, oprószyć pieprzem, obtoczyć w mące i obrumienić na maśle. Włożyć do rondla, zalać śmietaną, posypać majerankiem i dusić pod przykryciem 10 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z kaszą.