

Wątróbka z warzywami



ALEKSANDRA57



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 l
masło	1 łyżka
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
ogórki konserwowe	2 szt
ogórki kiszone	2 szt
śmietana 18-procentowa	0,5 szkl
pieczarki	30 dag
pieprz	do smaku
curry	do smaku
bazylia	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku
sól	do smaku
bulion	1 kostka
oliwa	20 dag
wątróbka drobiowa	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wątróbkę moczymy w mleku, płuczemy, osączamy, Marchewkę, pietruszkę obieramy, myjemy i kroimy w cienkie słupki, ogórki również kroimy w słupki. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki, cebulę w półplasterki.
2. Wątróbkę obtaczamy w mące i krótko obsmażamy na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wyjmujemy z patelni (najlepiej przekładać do garnka), a na patelnię wrzucamy warzywa, dusimy, aż będą półtwarde.
3. Na drugiej patelni smażymy pieczarki na maśle (nie solimy). Wszystko wrzucamy do jednego garnka (wątróbkę, warzywa i pieczarki). Z kostki robimy bulion, podlewamy nim warzywa z wątróbką i dusimy około 15-20 minut i wlewamy śmietanę. Podajemy z ziemniakami.