

Omlet z drobiowymi wątróbkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki drobiowe	30 dag
jajko	6 sztuk
mleko	3 łyżki
masło	2 łyżki
smalec	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka należy wymieszać z masłem, mlekiem, solą i pieprzem za pomocą miotełki. Wątróbki należy umyć i pokroić w kawałki. Na patelni należy podrumienić pokrajaną na krążki cebulę, zdjąć z patelni i utrzymywać w cieple. Na tej samej patelni rozgrzać łyżeczkę tłuszczu, włożyć wątróbki (nie solić). Smażyć intensywnie przez 5 min. mieszając, po czym posolić, wymieszać, ułożyć na omlecie, na wierzchu wątróbek usmażone krążki cebuli, zawinąć brzegi omletu i utrzymywać przez 5 min. na słabym ogniu pod przykryciem.