



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Wątróbka saute

Podawać z ziemniakami i ogórkiem konserwowym, kwaszoną kapustą, sałatą albo surówką z włoskiej kapusty lub z innych sezonowych warzyw.

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- smalec, 5 dag
- cebula, 10 dag
- wątróbka drobiowa, 60 dag

Sposób przygotowania:

Z umytej wątroby zdjąć błony, pokrajać w plastry grubości ok. 1,5 cm. Cebulę pokrajać w cienkie plasterki i usmażyć w smalcu na jasnozłoty kolor, po czym zdjąć ją z patelni. Smalec silnie rozgrzać, lekko rozbite plastry wątroby oprószyć mąką, włożyć na tłuszcz i usmażyć z obydwu stron. Po usmażeniu wątróbkę osolic, przyprawić pieprzem, dodać usmażoną cebulę, rozgrzać na patelni.

