



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Wątróbka wieprzowa smażona naturalna

Samo zdrowie

Składniki:

- cebula, 10 dag
- masło, 2 dag
- smalec, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- wątróbka wieprzowa, 75 dag

Sposób przygotowania:

Wątróbkę opłukać, zdjąć błony, pokrajać w poprzek na płaskie porcje (wyciąć grube żyły). Bezpośrednio przed smażeniem oprószyć pieprzem. Rozgrzać tłuszcz, włożyć wątróbkę i smażyć rumieniąc, ale nie dosmażając do wnętrza, po usmażeniu oprószyć solą. Cebulę pokrajać w krążki, lekko zrumienić na tłuszczu ze smażenia. Wątróbkę wyłożyć na długi półmisek, i polać tłuszczem z cebulą i natychmiast podawać. Podawać z ziemniakami i surówką, sałatką, gotowanymi warzywami z masłem, osmażonymi pomidorami itp.

