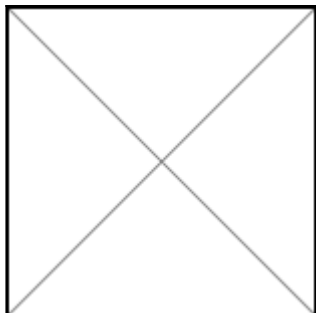




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Wątróbka cieleca panierowana

Powala smakiem

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 6 dag
- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- wątróbka cieleca, 75 dag

Sposób przygotowania:

Wątróbkę opłukać, zdjąć błony. Pokrajać w poprzek na płaskie porcje, wyciąć najgrubsze żyły i porcję przed smażeniem oprószyć pieprzem. Przygotować mąkę, rozmącić jajo, przesiać bułkę tartą. Mięso uchwycić w dwa palce, zanurzać kolejno w mące, jajku, osaczyć, zanurzyć w bułce tartej, bułkę przycisnąć rękami. Rozgrzać tłuszcz, wątróbkę usmażyć na kolor rumiany z obydwu stron, po usmażeniu oprószyć solą. Wyłożyć na długi półmisek, układać rzędem opierając jeden kawałek o drugi. Podawać natychmiast po usmażeniu, z ziemniakami, surówką sezonową, sałatką, gotowanymi warzywami z masłem, szpinakiem.

