



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Wątróbka gęsia smażona

Bardzo smaczne danie

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- masło, 2 dag
- słonina, 3 dag
- wątróbka gęsia, 30 dag

Sposób przygotowania:

Wątróbkę opłukać, namoczyć na godzinę w mleku, wyjąć, odcisnąć i oprószyć pieprzem. Słoninę stopić, rozgrzać na małej patelni, wątróbkę szybko osmażyć. Włożyć pokrajaną cebulę, lekko ją przyrumienić i wyjąć. Gdy wątróbka będzie z jednej strony zrumieniona, obrócić ją, dodać masła i lekko zrumienić wątróbkę, nie dosmażając do wnętrza, na końcu oprószyć solą. Jeżeli wątróbka jest duża, pokrajać ją na porcje i wydać zaraz oblaną tłuszczem z cebulą.

