



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

Wątróbka panierowana

Podawać z ziemniakami, ogórkiem kwaszonym, kapustą, sałatką z pomidorów lub sałatą.

Składniki:

- wątróbka, 60 dag
- mąka , 2 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- smalec, 5 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Wątróbkę pokrajać w plastry grubości ok. 1,5 cm, lekko rozbić, zanurzyć kolejno w mące, rozmąconym jajku i tartej bułce. Bułkę przycisnąć nożem do wątróbki, wyrównać brzegi. Smalec rozgrzać silnie na patelni, włożyć wątróbkę i usmażyć na rumiane z obydwu stron.

