



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Prażynka z podrobami

Będzie potrzebna tarka

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ziemniak, 70 dag
- tłuszcz, 1 łyżecz.
- podroby drobiowe, 30 dag
- sól, 1 szczypta
- wątróbka wieprzowa , 10 dag
- cebula, 5 dag
- pieczarka, 5 dag

Sposób przygotowania:

Obrać 6 dużych kartofli. Utrzeć na tarce, odcisnąć przez woreczek trochę wody. Przygotować żaroodporne naczynie. Podłożyć tłuszcz, wyłożyć lekko wyciśnięte kartofle, wrzucić podroby z kurczaka: szyjkę, nóżki, trochę wątróbki wieprzowej lub cielęcej. Poddusić cebulę z pieczarkami, wrzucić do garnka, szczelnie przykryć. Piec w nagrzanym dobrze piekarniku ponad godzinę.

