



Tekst i zdjęcie: **AneczkaKochaneczka** - Kuchcik (42)

### **Wątróbka z syropem malinowym**

1 kg wątróbki drobiowej  
balsamico  
100 ml białego wytrawnego wina  
mąka do obtoczenia  
masło  
sól  
pieprz  
syrop malinowy

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** dwie

#### **Składniki:**

#### **Sposób przygotowania:**

100 ml wytrawnego białego wina wymieszać z syropem malinowym oraz octem balsamico. Całość gotować około 15 minut. Przełożyć gotowy sos do sosjerki. Wątróbkę obtoczyć w mące i smażyć na bardzo dobrze rozgrzanym maśle. Wątróbka jest gotowa wtedy, kiedy przestaje być krwista. Usmażoną wątróbkę przełożyć na talerz i polać przygotowanym sosem. Ewentualnie dodać świeże maliny i zioła. Posolić i popieprzyć.

