

Duszona Wątróbka Drobiowa wg Babci Władzi



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **200** Ocena: **2988**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 kg wątróbki drobiowej
- 2 duże cebule
- mleko
- Sól
- pieprz
- łyżeczka vegety
- szczypta rozmarynu
- olej
- mąka pszenna

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę myjemy, oczyszczamy i zalewamy mlekiem na około 15 min. W tym czasie kroimy cebulę w piórka.
- 2 Wątróbkę odcedzamy, kroimy na mniejsze kawałki i obtaczamy w mące. Podsmażamy na patelni i przekładamy do garnka. Na pozostałym tłuszczu podsmażamy cebulę i również dodajemy do wątróbki.
- 3 Całość zalewamy wodą ok. 1 litra i gotujemy aż wątróbka będzie miękka. Dodajemy wszystkie przyprawy. Gdy zacznie się gotować zmniejszamy ogień i redukujemy sos do uzyskania odpowiedniej gęstości.
Nie dodaję mąki, gdyż wcześniej wątróbka była w niej obtaczana dzięki temu sos ma dużo lepszy smak.



Twoje notatki do przepisu: