

Smazona wątróbka wieprzowa, ziemniaki, ogórek.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1531** Ocena: **20804**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Wątróbka wieprzowa 30 dag
- cebula 1 szt.
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Majeranek
- tłuszcz do smażenia
- Ziemniaki
- marynowane ogóreczki

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę kroimy w pożądane kawałki, moczymy w kilku wodach, odciskamy z wody i odsączamy na sicie. Każdy kawałek wątróbki osuszamy w papierowych ręczniczkach. Doprawiamy pieprzem ziołowym (nie solimy) i smażymy na gorącym tłuszczu z obu stron na rumiany kolor. Długo nie smażymy, tylko do zarumienienia się kawałków.
- 2 W między czasie smażymy pokrojoną w talarki cebule. Cebule przed smażeniem lekko solimy, posypujemy majerankiem. Gdy cebula jest ładnie zeszkłona układamy na nie podsmażone na rumiany kolor kawałki wątróbki i dusimy około 10 minut pod przykryciem, na wolnym ogniu. Możemy podczas duszenia przemieszać wszystko. Uduszone wątróbki podajemy z ziemniakami i marynowanymi ogóreczkami.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: