

Wątróbka drobiowa inaczej. Smaczna delikatna potrawka!



Autor: **hz1971**
Przepisów: **6** Ocena: **219**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wątróbka drobiowa, 80 dkg
- marchewka, 2 szt. - średnie
- pietruszka, 2 szt. - średnie
- seler, 1 szt.
- jabłko, 1 duże
- cebula, 2 szt.
- olej, ilość do podsmażenia
- Przyprawy /kucharek itp/, pieprz, maggi, do smaku
- mąka, 2 łyżeczki
- nać pietruszki, koperku itp., ewentualnie

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiego rondla lub patelni, wlewamy trochę oleju, następnie wkładamy wątróbkę a na nią pociętą w plasterki cebulę. Wszystko dusimy
- 2 Warzywa /marchewka, pietruszka, seler/ obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. To samo robimy z jabłkiem.
- 3 Gdy wątróbka z cebulką lekko się podduszą, wykładamy na nią starte warzywa i jabłko. Wszystko dusimy aż zmięknie i wytworzy się "sosik"
- 4 W 1/2 szklanki wody rozrabiamy mąkę i wlewamy na sam koniec duszenia się wątróbki i warzyw. Całość jeszcze lekko dusimy. Gdyby była taka potrzeba możemy podlać jeszcze wodą, by sosik był odpowiedniej konsystencji. Na sam koniec możemy posypać pietruszką lub koperkiem.
- 5 Tak przyrządzoną potrawkę z wątróbki podajemy z ziemniakami /z wody, lub gniecione/ i najlepiej z surówką z kiszanej kapusty lub wg własnych upodobań. Polecam.

Twoje notatki do przepisu: