

Wątróbka drobiowa po berlińsku



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **17214**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 50 dag wątróbki drobiowej
- 1 cebula (u mnie połówka i 3 młode cebulki)
- 1 duże jabłko
- 3 łyżki mąki
- 10 dag masła
- 3 łyżki oleju
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłko obieramy i wydrążamy gniazdo nasienne, a następnie kroimy w plastry. Na patelni roztapiamy masło i smażyjemy na nim jabłka z obydwu stron na jasnobrązowy kolor, następnie wyjmujemy z patelni i odstawiamy w ciepłe miejsce.
- 2 Obraną i pokrojoną w piórka cebulę podsmażamy na brązowo na pozostałym na patelni tłuszczu. Wyjmujemy i układamy koło jabłek.
- 3 Na tę samą patelnię dolewamy olej na którym smażyjemy obtoczoną w mące wątróbkę.
- 4 Wątróbkę smażyjemy z obydwu stron tak po 4 minutki. Przy końcu smażenia wątróbkę doprawiamy solą i pieprzem.
- 5 Usmażoną wątróbkę układamy porcjami na talerzu na którą nakładamy plastry jabłek oraz piórka cebuli. Ja wątróbkę podałam z ziemniakami i surówką. Smacznego !!!
- 6 ;-D
- 7 ;-)))

Twoje notatki do przepisu: