

Wątróbka drobiowa z cebulka :)



Autor: **Kuchareczka22**
Przepisów: 8 Ocena: 192

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1/2 wątróbki drobiowej
- 1 duża cebula
- sol, pieprz, łyżka maki
- łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 wątróbke myj i osusz, na rozgrzanej patelni z oliwą wrzuc wątróbkę i smaż aż się zarumieni, dolej wody ale tak aby wątróbka nie była zakryta cebule pokrój w pół plastry i wrzuc do wątróbki osol i popieprz. przykryj pokrywką i dusz przez 15, 20 min.

Ja podaje z ziemniaczkami i surowką z kiszanej kapusty.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: