

Wątróbka drobiowa z jabłkami



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ok. pół kilograma wątróbki drobiowej, może być trochę mniej
- 2-3 kwaśne jabłka
- 2 duże cebule
- oliwa
- zielona pietruszka
- majeranek, sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę myjemy, oczyszczamy z błonek i żyłek. Warto też przed smaženiem osuszyć ją na papierowym ręczniku (nie strzela wtedy tak na patelni). Przekładamy wątróbkę do miseczki, posypujemy majerankiem, ALE NIE SOLIMY!
- 2 Będą nam potrzebne dwie patelnie.
- 3 Na pierwszej patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy pokrojoną w piórka cebulę, smażymy, aż osiągnie stopień pół zeszklenia:) Wtedy dorzucamy pokrojone w księżycy jabłka (bez skórek). Smażymy jabłka i cebulkę, aż jabłka staną się na pół miękkie. Musimy uważać, żeby się nie rozwały.
- 4 Na drugiej patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy wątróbkę. Obsmażamy ją starannie z obu stron. Gdy już jest gotowa przerzucamy ją na pierwszą patelnię z jabłkami. Dopiero teraz solimy i pieprzymy.

Twoje notatki do przepisu: