

Wątróbka drobiowa z jabłkiem, cebulką i sokiem malinowym



Autor: **madzikcho**
Przepisów: 71 Ocena: 935



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- wątróbka drobiowa, 0,5 kg
- cebula, 1 szt. (duża)
- jabłko, 1 szt.
- majeranek, 1 łyżeczka
- sok malinowy, 2 łyżki
- mąka pszenna, do oprószenia wątróbki
- sól i pieprz, do smaku
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę myjemy i dokładnie osuszamy ręcznikiem papierowym.
- 2 Kroimy w dowolnej wielkości kawałki.
- 3 Następnie przekładamy do miski i delikatnie oprószamy mąką.
- 4 Na patelni rozgrzewamy olej. Dodajemy wątróbkę i zmniejszamy ogień.
- 5 Kiedy wątróbka z jednej strony będzie podsmażona, przekładamy ją na drugą stronę i dodajemy pokrojoną w piórka cebulę. Chwilę razem smażyjemy.
- 6 Następnie dodajemy obrane, pokrojone w kostkę jabłko.
- 7 Po ok 2-3 min. przyprawiamy solą, pieprzem, posypujemy majerankiem oraz wlewamy sok malinowy.
- 8 Całość mieszamy i chwilę razem podsmażamy.

Twoje notatki do przepisu: