

Wątróbka drobiowa z ziemniakami i marchewką na słodko



Autor: **kucharka-amator**
Przepisów: **432** Ocena: **6216**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 50 dag wątróbki drobiowej
- 1 cebula (średnia)
- 1 jabłko (średnie)
- 2 łyżki żurawiny
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 5-6 ziemniaków
- 2 marchewki (średnie)
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- sól himalajska i pieprz
- 1 łyżeczka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę obrać z błonek, opłukać w wodzie i osuszyć. Na patelnię wlać olej rzepakowy. Dodać pokrojoną w piórka cebulę i pokrojone w talarki jabłko. Zesklić. Następnie dodać wątróbkę oraz sól i pieprz. Mieszać drewnianą łyżką. Gdy już się podsmaży, dodać żurawinę. Całość smażyć, często mieszając, około 10 min.
- 2 Obrać ziemniaki i ugotować. Pod koniec gotowania osolić wodę.
- 3 Obrać marchewki i pokroić w talarki. Ugotować. Pod koniec gotowania lekko osolić i dodać cukier. Z mąki i masła zrobić zasmażkę. Dobrze rozprowadzić mąkę, aby uniknąć grudek. Dodać do marchewki, zamieszać i zagotować.

Twoje notatki do przepisu: