

Wątróbka wieprzowa w sosie cebulowym.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1097** Ocena: **11876**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Wątróbka wieprzowa 60 dag
- cebula 4 szt. małe
- mąka pszenna do panierki
- Liść laurowy
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Majeranek
- cukier szczypta
- olej do smażenia
- woda przegotowana 125 ml (pół szklanki)

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę kroimy w pożądane kawałki, moczymy w kilku wodach, odciskamy z wody i odsączamy na sicie. Każdy kawałek wątróbki osuszamy w papierowych ręczniczkach. Doprawiamy pieprzem ziołowym (nie solimy), panierujemy w mące i smażymy na gorącym oleju z obu stron na rumiany kolor. Długo nie smażymy, tylko do zarumienienia się kawałków.
- 2 W międzyczasie w garnku na 3-4 łyżkach oleju smażymy pokrojone w talarki cebule. Cebule przed smażeniem lekko solimy, posypujemy majerankiem. Gdy cebule są ładnie zeszkłone układamy na nie podsmażone na rumiany kolor kawałki wątróbki, wlewamy wodę i dusimy około 10 minut pod przykryciem, na wolnym ogniu. Możemy podczas duszenia przemieszać wszystko. Uduszone wątróbki podajemy z pieczywem jako ciepłą przekąskę z chlebem lub z ziemniakami i ogórkiem kiszonym, jako danie główne.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: