

# Wątróbka z jabłkiem



Autor: **klaudyna1957**  
Przepisów: **45** Ocena: **1139**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- \* wątróbka, 0,30 dag
- \* majeranek, 1/3 łyżeczki
- \* olej, 3 łyżki
- \* sól, 1/2 łyżeczki
- \* pieprz do smaku
- \* mąka pszenna, 2 łyżki
- \* fasolka szparagowa, 10 dag
- \* jabłko kwaskowe, 1 szt
- \* cebula, 3 średnie

## Sposób przygotowania:

- 1 \* fasolkę gotujemy około 15 min, odcedzamy \* cebulkę kroimy w piórka podsmażamy zdejmujemy z patelni. \* wątróbkę obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym tłuszczu po obu stronach, \* dodajemy pokrojone jabłko w ćwiartki, dodajemy cebulkę i fasolkę, pieprzymy, \* posypujemy majerankiem i chwile jeszcze smażymy, odstawiamy \* przed podaniem solimy do smaku

## Twoje notatki do przepisu: