

Wątróbka z jabłkiem



Autor: **kludyna1957**
Przepisów: **45** Ocena: **1138**



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: