

Wątróbka zapiekana

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 kg wątróbki drobiowej, 4 średnie cebule, kubeczek śmietany, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę umyć, oczyścić, przyprawić i osuszyć ręcznikiem papierowym. Wątróbkę smarzyć z obu stron na patelni (pod przykryciem) cebulę pokroić w piórka, podsmażyć i dodać odrobinę soli. Usmażoną wątróbkę przełożyć do żaroodpornego naczynia, na wierzch ułożyć cebulę i całość polać śmietaną. Piec w temp. 190st C przez ok 20 min

Twoje notatki do przepisu: