

Wieprzowa wątróbka we własnym sosie.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18239**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wątroba wieprzowa 80dkg
- cebula 3 szt
- czubryca zielona 1/2 łyżeczki
- kurkuma, imbir, kminek mielony, po 1/2 łyżeczki
- ziele angielskie kilka ziaren
- Liść laurowy 3 szt
- mąka 2 łyżki do cebuli oraz kilka łyżek do obtoczenia wątroby
- lubczyk suszony 1 łyżeczka
- Pieprz czarny , maggi
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wątrobę pokroić w cienkie plastry i wymoczyć w wodzie. Odsączyć na sitku, obtoczyć w mące i smażyć z dwóch stron.

Usmażoną dać do garnka, dodać wszystkie przyprawy, prócz maggi i soli, te dodajemy na samym końcu.

Zalać wodą i gotować około pół godz.

Cebulę pokroić w kostkę i na tłuszczu pozostałym ze smażenia, zeszklić, pod koniec podsypać mąką i zasmażyć.

Cebulę dodać do wątroby i zagotować przez 5 min. Doprawić do końcowego smaku.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: