

Kurze wątróbki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zawierają dużo witamin

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- wątróbki drobiowe - 1/2 kg
- cebula - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)
- tłuszcz - 3 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Wątróbki obtoczyć w mące i obsmażyć na tłuszczu. Na tym samym tłuszczu podrumienić cebulę pokrojoną w plasterki. Wątróbkę i cebulę włożyć do garnka, podlać szklanką gorącej wody, dodać koncentrat pomidorowy, posolić i dusić 15 minut.

Jak podawać?

z kaszą jęczmienną lub ziemniakami i surówką

