





## Gulasz z wątróbki

 Na widelcu


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 10 szt.

rosół - 2 litr

wątróbka - 450 g

sos sojowy - 1 łyżka

czubrica czerwona - 1 łyżka

zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

czosnek - 1 ząbek

papryczka chili - 1/2 szt.

papryka słodka - 1 łyżeczka

jogurt - 3 łyżka

mąka - 3 łyżka

ziele angielskie - 3 szt.

bazylia - 1 kilka listków

por - 1 kilka listków

zielona część selera - 1 kilka listków

cebula - 2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wątróbkę kroimy w kostkę i zalewamy sosem sojowym.

**KROK 2:** Kroimy zioła, por, liście selera, czosnek, papryczkę.

**KROK 3:** Łączymy wszystko z wątróbką. Odkładamy do lodówki na godzinę.

**KROK 4:** Kroimy ziemniaki w ćwiartki i gotujemy do miękkości.

**KROK 5:** Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.

**KROK 6:** Dodajemy na patelnię wątróbkę i resztę ziół.

**KROK 7:** Przekładamy całość do rondelka, zalewamy rosółem, gotujemy ok. 20 m.

**KROK 8:** Zagęszczamy mąką rozrobioną z jogurtem.