





## Sałatka z wątróbką

 opuncja123

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

cykoria - 2 szt.

ogórek szklarniowy - 1 szt.

wątróbka drobiowa - 1/2 kg

oliwa z oliwek - 2 łyżka

czerwona papryczka chilli - 1 szt.

ząbki czosnku - 2 szt.

sok z cytryny - 1 łyżka

sól i pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotuj marynatę do wątróbki – wymieszaj ze sobą oliwę, sok z cytryny, posiekaną papryczkę chilli, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz.

**KROK 2:** Wątróbkę umyj, oczyść, pokrój na mniejsze kawałki i zalej wcześniej przygotowaną marynatą. Odstaw w chłodne miejsce na ok. 30 min. Następnie usmaż.

**KROK 3:** W salaterce rozłóż liście cykorii, ogórek pokrój w długie cienkie plastry (najłatwiej za pomocą obieraczki do warzyw) i dodaj do cykorii, skrop wszystko oliwą. Na warzywa wyłóż usmażoną wątróbkę. Smacznego.