Wątróbka z królika w sosie śmietanowym

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- wątróbka z królika - 1/2 kg
- mąka - 4 łyżka
- zioła prowansalskie - do smaku
- cebula - 1 szt.
- śmietana - 100 ml
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę
- bulion - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę dokładnie oczyścić, umyć, osuszyć. Obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć wątróbkę z obu stron.

KROK 2: Cebulkę obrać, umyć, osuszyć. Pokroić w kostkę. Dodać do wątróbki, podsmażyć chwilę razem. Podlać bulionem, dusić pod przykryciem ok. 15 minut. Do śmietany dodać łyżkę mąki i łyżeczkę ziół prowansalskich. Dodać do wątróbki, zagotować.

KROK 3: Doprawić solą i pieprzem.