




## Wątróbka drobiowa z jabłkiem

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

- wątróbka drobiowa - 50 dag
- kwaśne jabłko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- olej do smażenia - trochę
- mąka do obtoczenia wątróbki - trochę
- majeranek - do smaku
- sól himalajska - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wątróbkę umyć, odsączyć i oczyścić z błon, ewentualnie pokroić na mniejsze kawałki i obtoczyć w mące.

Cebulę pokroić w kostkę. Jabłka umyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

Na patelni rozgrzać olej i wrzucić na nią cebulę. Lekko ją posolić, bo wówczas szybciej mięknie.

Smażyć do momentu, aż zmięknie i uzyska lekko złoty kolor. Następnie przełożyć do miseczki.

Na tej samej patelni smażyć następnie wątróbkę dolewając nieco oleju. Po kilku minutach smażenia odwrócić wątróbkę na drugą stronę.

Gdy wątróbka jest już usmażona, podlać ją szklanką wody, połączyć ją z cebulką, jabłkiem na jednej patelni, pomieszać i chwilę razem poddusić na małym ogniu. Dodać majeranek roztarty w dłoniach, przyprawić solą do smaku.

**KROK 2:** Wątróbkę serwować z chlebem lub ziemniakami oraz ulubioną surówką.