Wątróbka w pomidorowym sosie

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min

4 porcje

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 1 kg
- cebula duża - 1 szt.
- pomidory dojrzałe - 2 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- ostra papryka - szczypta
- majeranek - 1 łyżeczka
- zielenina: mikroliście, rukola, roszponka - trochę
- ogórki kiszone - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę myjemy i osuszamy na ręczniku kuchennym. Cebulę tniemy w piórka, pomidory sparzamy, ściągamy skórkę i kroimy w piórka.

KROK 2: Na patelni wylewamy odrobinę tłuszczu, podsmażamy cebulę i dodajemy wątróbkę, podsmażamy chwilę aby się ścięła. Dodajemy pomidory i smażymy kilka minut do odparowania powstałej wody. Na koniec dodajemy przyprawy i posypujemy obficie zieleniną. Doskonale pasuje również ogórek kiszony.

Smacznego!