





## Wątróbka z brzoskwinia

 Na widelcu

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 4 porcje

### Składniki:

wątróbka - 500 g

śmietana do zupy - 200 ml

pieprz - do smaku

mleko - 100 ml

musztarda - 4 łyżka

mąka do obtaczania - trochę

cebula - 3 szt.

świeża bazylia - kilka listków

### Dodatkowe info:

Propozycja podania: z brzoskwinia z puszki.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wątróbkę umyłam dokładnie, włożyłam do głębokiego talerza, zalałam mlekiem i odstawiłam do lodówki na godzinę. Cebulę obrałam i pokroiłam w kostkę, a następnie podsmażyłam na patelni.

**KROK 2:** Wątróbkę obtoczyłam mąką i smażyłam na patelni.

**KROK 3:** W garnku wymieszałam śmietanę, musztardę, bazylię oraz pieprz, dodałam wątróbkę (wraz z tłuszczem), cebulę i gotowałam z 15-20 minut.