Wątróbka z cebulą i podagrycznikiem

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 500 g
- cebula - 2 szt.
- podagrycznik posiekany - 1 garść
- olej - 2 łyżka
- masło - 2 łyżka
- mąka z płaskurki - 2 łyżka
- pieprz - do smaku
- sól himalajska - do smaku
- przyprawa do sałatek - 1 łyżeczka
- białe wino - 50 ml
- brahmi - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw wątróbkę myjemy, osuszamy na papierowym ręczniku.
Potem obtaczamy w mące i układamy na patelni z dobrze rozgrzanym olejem.

KROK 2: Następnie wątróbkę obsmażamy na złoto z obu stron – krótko, na sporym ogniu i zdejmujemy na talerz obok.
Potem na tej samej patelni, na oleju i maśle podsmażamy posiekaną w półplasterki cebulę.
Następnie do przesmażonej cebuli dodajemy z powrotem wątróbkę.

KROK 3: Teraz jest czas by przyprawić danie i podlać odrobiną wody lub wina.
Posypujemy danie obficie podagrycznikiem posiekanym.

KROK 4: Następnie mieszamy potrząsając patelnią.
Potem przykrywamy przykrywka i dusimy przez minutę.