Wątróbka z drobiu z papryką w sosie

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- watróbki z drobiu - 1/2 kg
- papryka - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- olej - 3-4 łyżka
- papryka mielona słodka - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- kostka rosołowa - 1 szt.
- majeranek - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z papryki usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Cebulę posiekać i razem z papryką zeszklić na połowie oleju

KROK 2: Wątróbki umyć, oczyścić z błon. W rondelku rozgrzać pozostały olej, podsmażyć wątróbkę. Pod koniec oprószyć mąką i lekko podsmażyć.

KROK 3: Następnie dodać zeszkloną cebulę z papryką, majeranek, mieloną paprykę, wlać 1 szkl bulionu z kostki rosołowej, zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem.

Wątróbkę w sosie podawać z ziemniakami, pieczywem lub ryżem.