Wątróbka z jabłkiem i śliwką

gosia56

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

3 porcje

Składniki:

wątróbka drobiowa - 40 dag
cebula biała - 2 szt.
śliwki węgierki - 10 szt.
sól ,pieprz - do smaku
majeranek - 2 łyżeczka
ocet balsamiczny - do smaku
natka pietruszki - garść
mąka pełnoziarnista - łyżka
olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę oczyszczamy z błonek myjemy trochę zmniejszamy kawałki.

Śliwki myjemy przecinamy na pół pestkujemy.

Jabłko myjemy kroimy w cząstki .
Cebulę kroimy w pióra

Wątróbki osuszamy posypujemy odrobiną pieprzu i obtaczamy w mące pełnoziarnistej.

Na patelni rozgrzewamy olej dajemy wątróbki podsmażamy aż zmieni kolor.

Do wątróbki dodajemy pokrojoną cebulę i jabłka.

Do wątróbki dodajemy śliwki.

Dodajemy przyprawy majeranek ,ocet balsamiczny mieszamy nakrywamy patelnię i gotujemy .

Danie przed podaniem można posypać odrobiną soli i posypać natką pietruszki.

KROK 2: Tak przygotowaną wątróbkę podajemy na ciepło do obiadu lub na kolację.

POLECAM!!