Wątróbka z papryką w sosie

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

wątróbki z kurczaka - 0,5 kg
mleko - 1 szklanka
cebula - 1 szt.
papryka zielona - 0,5 szt.
papryka czerwona - 0,5 szt.
olej - 3 łyżka
śmietana - 2 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżka
majeranek otarty - 1 łyżka
wędzona papryka w proszku - 1 łyżeczka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku
Dodatkwo -
ryż ugotowany - 15-20 dag
dowolna surówka - trochę

Dodatkowe info:

Wątróbka z kurczaka z cebulą i papryką w sosie są tak uniwersalną potrawką, że można ją podawać z ryżem, kaszą, ziemniakami, kluskami lub pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojoną w kostkę paprykę bez nasion i cebulę podsmażyć na 2 łyżkach rozgrzanego oleju.

KROK 2: Wątróbkę umyć, zamoczyć na 1-2 godziny w mleku. Następnie osączyć, opłukać, oczyścić z błon i podsmażyć na pozostałym oleju, przełożyć do garnka, wsypać podsmażoną cebulę i podlać niedużą ilością wody.

KROK 3: Dodać roztarty majeranek, przykryć i dusić przez kilka minut.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z mąką, odrobiną wody i wędzoną papryką.

KROK 5: Połączyć z wątróbką, zagotować, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, podawać.