




Wątróbka z ryżem

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

wątróbka drobiowa - 500 g
ryż ugotowany - 1 szklanka
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
olej - 1 łyżka

cebula - 1 szt.
sól i pieprz - - do smaku
cebulka zielona lub natka pietruszki
poszatkowana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę oczyścić z żyłek, umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Zrumienić na tłuszczu, podlać kilkoma łyżkami wody. Dodać koncentrat pomidorowy, pokrojoną w kostkę cebulę, dusić 3 minuty po czym dodać ugotowany, odsączony na sitku ryż i wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą, dobrze zagrzać posypać posiekana cebulką zieloną lub natką. Podawać z dowolną surówką.