Wątróbka z warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

wątróbki z kurczaka - 60-70 dag
cebula - 2 szt.
marchewka średnia - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler korzeniowy - 1/4 szt.
majeranek suszony - 2 łyżka
masło - 4 łyżka
liść laurowy - 1 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku
mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę i seler obrać, pokroić w półplasterki, podsmażyć na łyżce oleju..

KROK 2: Następnie przełożyć do garnka, wlać szklankę wody, dodać liść laurowy, przykryć i dusić do miękkości

KROK 3: Obrane cebule pokroić i zeszklić na maśle i łyżce oleju. Połączyć z półmiękkimi warzywami.

KROK 4: Wątróbkę zamoczyć w mleku na 15-20 minut, osączyć, opłukać, dokładnie oczyścić z błonek.

Wsypać na patelnię z rozgrzanym olejem, podsmażyć, dodać otarty majeranek.

KROK 5: Połączyć z warzywami, gotować bez przykrycia do odparowania. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.