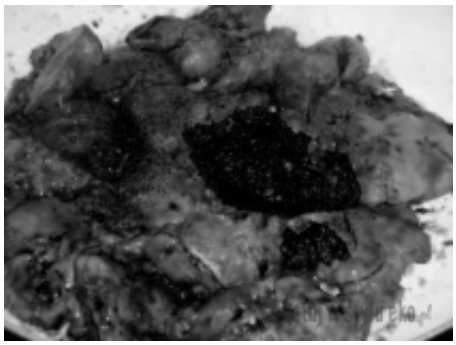

Wątróbki królicze duszone z pastą pomidorową

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Wątróbki z królika - 500 g
- Masło klarowane -
- Olej rzepakowy -
- Pasta pomidorowa - do smaku
- Sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Nietypowy sposób na podanie wątróbek nie tylko króliczych, ale również tych z kurczaka, indyka, gęsi czy kaczki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbki umyć, oczyścić z wszelkich błon i osuszyć na papierowych ręcznikach.
Na patelni rozpuścić masło klarowane z odrobiną oleju rzepakowego i włożyć wątróbki.

Nakryć i dusić kilka minut, po czym posolić i odwrócić - nakryć i dusić do czasu, aż płyn wypływający z kawałków wątróbki będzie klarowny.

Zdjąć z ognia, doprawić solą, pieprzem, płynną przyprawą do zup oraz niewielką ilością pasty pomidorowej.

Wymieszać i nakryć na kilka chwil.
Podawać z ziemniakami, ryżem lub pieczywem.