Wątróbki z kurczaka w sosie musztardowym

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- wątróbka z kurczaka - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- mąka pszenna - 1 łyżka
- musztarda Dijon - 3-4 łyżka
- masło - 1 łyżka
- śmietana - 2-3 łyżka
- olej - 1 łyżka
- sos sojowy - do smaku
- majeranek - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Podawać z pieczywem, ryżem lub ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na maśle i oleju zeszklić pokrojoną w pół krążki cebulę.

KROK 2: Dodać umyte i oczyszczone z błon wątróbki, 2-3 łyżki wody, majeranek i dusić pod przykryciem do momentu aż wątróbki będą miękkie. (po przecięciu wątróbka nie powinna być krwista)

KROK 3: Mąkę dokładnie wymieszać ze śmietaną i odrobiną wody, połączyć z wątróbką, dodać musztardę, wymieszać, zagotować.

KROK 4: Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.