Wątróbki z kurczaka z jabłkami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- wątróbki z kurczaka - 1/2 kg
- jabłko winne - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cebula - 2 szt.
- olej - 3 łyżka
- majeranek suszony - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę umyć, oczyścić, osuszyć i podsmażyć na rozgrzanym oleju.

KROK 2: Następnie dodać pokrojoną cebulę, smażyć aż będzie szklista.

KROK 3: Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. Do wątróbki z cebulą wsypać pokrojone jabłko, majeranek, wlać 2-3 łyżki wody, smażyć do momentu aż wątróbka po przekrojeniu nie będzie krwista a jabłka miękkie (nie rozgotowane). Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.