Wątróbki z kurczaka z pieczarkami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- por - 1 szt.
- wątróbka drobiowa - 70 dag
- pieczarki - 20 dag
- masło - 2 łyżka
- olej - 2 łyżka
- majeranek - 1 łyżka
- śmietana - 2 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- przyprawa warzywna - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Bardzo smaczna wątróbka z kurczaka w sosie, Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i surówką lub z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Por posiekać w krążki, pieczarki w pół plasterki. Por lekko zeszklić na rozgrzanym maśle, wsypać pieczarki, podsmażyć.

KROK 2: Wątróbki umyć i oczyścić z błonek, pokroić na kawałki, usmażyć na rozgrzanym oleju.

KROK 3: Połączyć z pieczarkami, wlać 3-4 łyżki wody, dodać majeranek, dusić przez kilka minut.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z odrobiną wody, mąką, przyprawą i papryką.

KROK 5: Połączyć z wątróbkami, gotować przez kilka minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.