Wątróbki z warzywami i jabłkiem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

wątróbki z kurczaka - 1/2 kg
cebula - 1 szt.
dynia - 25 dag
papryka - 1 szt.
jabłko winne - 1 szt.
masło - 2 łyżka
olej - 2 łyżka
papryka wędzona słodka mielona - 1 łyżeczka
mleko - 1/2 szklanka
śmietana - 2 łyżka
majeranek - 1 łyżka
sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Wątróbki podawać z ryżem, pieczywem, ziemniakami lub kaszą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę i dynię oczyścić z nasion, pokroić w kostkę. Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę, dodać dynię z papryką, chwilę podsmażyć.

KROK 2: Wątróbki oczyścić z błonek, zalać mlekiem i moczyć około 20 minut. Następnie osączyć i podsmażyć na rozgrzanym maśle. Warzywa i wątróbkę przełożyć do garnka, podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem.

KROK 3: Następnie dodać obrane i pokrojone w kostkę jabłko, wsypać roztarty majeranek i gotować do miękkości. Śmietanę wymieszać z mieloną papryką, połączyć z sosem, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować.