

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

naprawde warto spróbować

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cebula -
- wątróbki -
- 4 jajka -
- sól -
- masło -

Etapy przyrządzania:

1. Polecamy drobiową, bo jest delikatna w smaku i łatwa w przyrządzeniu. Najpierw na patelni, na oliwce z odrobiną masła, szklimy drobno pokrojoną cebulę.

Zdejmujemy z patelni cebulę na miseczkę. Na patelnię wlewamy kolejną porcję oliwki i na rozgrzaną wrzucamy wątróbki, które uprzednio naturalnie myjemy, obsuszamy i pozbawiamy żyłek.

Smażymy wątróbki nie długo, najwyżej 10 minut. Pod koniec smażenia dodajemy kawałek masła i zostawiamy pod przykrywką do wystygnięcia.

Gotujemy na twardo 4 jajka. Studzimy i drobniutko je siekamy.

Potem siekamy wystudzone wątróbki. Dodajemy cebulkę i sporą porcję posiekanej natki.

Wreszcie na koniec solimy, dodajemy trochę pieprzu, troszkę cynamonu. Uczciwie mieszamy wszystkie składniki ręką – wygniatając jak ciasto. Płaski półmisek wykładamy liskami sałaty i na niej układamy cierpliwie formowane z uzyskanej masy kuleczki.

Kuleczki powinny mieć średnicę nie większą niż 4 cm.

Smacznego!