

Wątróbka w sosie piwnym

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pychaaa

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wątróbka cielęca - 80 dag
- cebulka dymka - 60 dag
- masło - 8 dag
- piwo jasne - 3/4 szkl.
- śmietana 18% - 3/4 szkl.
- ocet winny - 1/2 łyżeczka(i)
- tymianek - 1 łyżka(i)
- cukeir - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Dymki myjemy i wkładamy do niewielkiej ilości wrzątku (ma go być tyle, żeby cebulki były przykryte), dodajemy 1 łyżkę masła, ocet oraz cukier, gotujemy na małym ogniu pod uchyloną pokrywką ok. 15 min i odcedzamy. Wątróbkę oczyszczamy z błon i żyłek, myjemy, osuszamy, kroimy w grubą kostkę i smażymy kilka minut na reszcie rozgrzanego masła, ze wszystkich stron, do zrumienienia. Solimy, pieprzymy, zdejmujemy z patelni, posypujemy posiekanym tymiankiem i trzymamy w cieple, pod przykryciem. Na patelnię z tłuszczem pozostałym po smażeniu wlewamy piwo i gotujemy ok. 3 min. Zdejmujemy z ognia i łączymy ze śmietaną, energicznie mieszając. Wątróbkę podajemy z cebulkami, polaną sosem, z ziemniakami lub pieczywem i sałatą z pomidorami, oliwą i szczypiorem lub surówką, np. z młodej kapusty pekińskiej.