

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Wielki przebój w każdej kuchni, ale żeby ją polubić na ogół trzeba samemu osiągnąć pewną dojrzałość. Dzieci jej przeważnie nie znoszą. Do tego dania trzeba dojrzeć jak nie przymierzając do koniaku i opery.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg wątróbki drobiowej -
- 2 kwaśne jabłka -
- 4 cebule -
- 4 ząbki czosnku -
- 1 łyżeczka majeranku -
- pół łyżeczki kminku -
- mąka -
- olej -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wątróbkę czyszcimy, obieramy z błon i dzielimy na mniejsze kawałki – nie kroimy! Obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju 3-5 minut z każdej strony. Po zmianie stron solimy i pieprzymy, dodajemy posiekany czosnek i majeranek. Kiedy wątróbka jest już usmażona dodajemy pokrojoną w plastry cebulę i całość kilka minut dusimy. Jabłka kroimy w plastry i układamy na dnie blachy lub naczynia do zapiekania. Na nich układamy wątróbkę. Całość smażymy lub zapiekamy 5-10 minut. Przed podaniem potrawę polewamy kieliszkiem calvadosu i podpalic.