

Wątróbka palce lizać

Przepis dodany przez użytkownika marti27

Smaczne i tanie:-)

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- wątróbka drobiowa - 40 dag
- mąka - 15 dag
- cebula - 4-5 szt.
- ryż - 1-2 op.
- groszek lub kukurydza - 1 puszka(i)
- pieprz sól - szczypta(y)
- czosnek - 2 ząbek(ząbki)
- śmietana - 4-5 łyżka(i)
- majonez - 4-5 łyżka(i)
- olej - 1/2 szkl.

Przydatne akcesoria:

2 patelnie,nóż,sito, łyżki, garnek,miseczka,papierowe ręczniki i talerze :-)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ryż gotujemy w osolonej wodzie, gdy ostygnie dodajemy groszek lub kukurydzę wedle uznania!
- 2.** Wątróbkę oczyścić i dokładnie umyć na sicie, osuszyć papierowym ręcznikiem,po czym panierować w mące, następnie wrzucić na rozgrzany olej,co jakiś czas obrócić.
- 3.** Następnie przygotować cebule, obrać,i na połówki, pokroić w pół księżycy ,po czym wrzucamy na rozgrzany olej i dodajemy przyprawy (sól i pieprz)jak ktoś lubi można dodać maggi i wegete. Gdy cebulka będzie już przysmażona wrzucamy ją do wątróbki,wymieszać .
- 4.** Czas na sos : Majonez i śmietanę łączymy w miseczce i dodajemy przyprawy (sól pieprz) oraz wgniatamy ząbki czosnku,wymieszać i gotowe.
- 5.** Bierzemy małą miseczkę, nakładamy do pełna ryżu, po czym odbijamy na talerzu tak by powstał kopiec, następnie polewamy sosem i dookoła posypujemy wątróbką z cebulą. Życzę smacznego!!!!

Jak podawać?

Bierzemy małą miseczkę, nakładamy do pełna ryżu, po czym odbijamy na talerzu tak by powstał kopiec, następnie polewamy sosem i dookoła posypujemy wątróbką z cebulą. Życzę smacznego!!!!

Uwagi:

Wątróbki nie solimy podczas smażenia gdyż stwardnieje dopiero na talerzu!