

Wątróbka drobiowa

1. z sałatą.

50 dkg wątróbki (na dwie porcje)

1-na spora cebula

Masło, sól, ziemniaki

Pieprz, Vegeta, tłuszcz.

Sałata, śmietana

- Na patelni rozgrzej tłuszcz i zeszklij cebulę pokrojoną w płatki. Dodaj oczyszczoną i osuszoną ręcznikiem papierowym wątróbkę. Smaż do odparowania resztek wody, po czym przykryj pokrywką, Pod koniec duszenia przypraw Vegetą i pieprzem.

- Podawaj z puree ziemniaczanym z masłem oraz sałatą w śmietanie.

2. z pieczarkami

30 dkg wątróbki

Niecałe 30 dkg pieczarek

1-na średniej wielkości cebula

Pieprz, Vegeta, kawałek kostki rosołowej.

Masło, sól, ziemniaki

- Na patelni rozgrzej masło, podsmaż na dużym ogniu drobno pokrojone pieczarki.

Przypraw pieprzem i Vegetą, po czym wyjmij je na talerz.

- Na patelnię dodaj masła i zeszklij na nim cebulę pokrojoną w płatki. Dodaj oczyszczone i osuszone wątróbki i smaź je około 3 min.

- Do wątróbek dodaj pieczarki, kawałek kostki rosołowej do smaku i pieprz. W razie potrzeby podlej wodą i duś wszystko około 10 minut.

Gdy pod koniec duszenia jest za dużo rzadkiego sosu to go odparuj zdejmując pokrywkę i zwiększając płomień.

- Podawaj z puree ziemniaczanym z masłem i kefirem.

3. Z duszoną cebulą.

Cebulę i ziemniaki do tego przepisu przyrządzamy w naczyniach Zepter lub podobnych.

50 dkg wątróbki (na dwie porcje)

30 dkg cebuli

Masło, sól, ziemniaki

Pieprz, Vegeta, tłuszcz.

- Ziemniaki obierz, umyj, ugotuj razem z obraną cebulą w całości (bez wody)

- Usmaż wątróbkę w normalnym naczyniu (jak wyżej), przypraw Vegetą i pieprzem.

- Wyjmij z patelni wątróbkę i przechowuj w ciepłe. (może być to garnek Zepter z ugotowanymi ziemniakami z którego wyjeliśmy ugotowaną cebulę.)

- Cebulę pokrój na ćwiartki i duś kilka minut na tłuszczu pozostałym po smażeniu wątróbki.

- podawaj: puree ziemniaczane z masłem, wątróbka, + duszona cebula.