

Wątróbka wieprzowa duszona z cebulą

Składniki:

50 dkg wątróbki wieprzowej

2-ie duże cebule.

Mleko, mąka, woda

Kostka rosołowa + pieprz.

Tłuszcz (olej + margaryna).

Sposób przyrządzenia:

* Wątróbkę po oczyszczeniu z żyłek i błon, 2-ie godziny przed właściwą obróbką, kroimy na centymetrowe plastry, zalewamy mlekiem i wstawiamy do lodówki.

- Wątróbkę wyjąć z mleka, opłukać w zimnej wodzie, obsuszyć na durszlaku lub papierowym ręczniku i dokładnie obtoczyć w mące.

- Na patelni rozgrzać tłuszcz: olej + margaryna, pół na pół i smażyć przygotowane płaty wątróbki. Wątróbka nie może być usmażona do końca. W zależności od rodzaju patelni smażymy ją od 5-iu do 8-iu minut, do widocznego zarumienienia z obydwu stron.

- Usmażone płaty wyjmujemy i przechowywujemy w ciepłe, a na pozostałym tłuszczu szklimy cebulę pokrojoną w płátky.

- Do usmażonej cebuli dodajemy wątróbkę i pół szklanki wody (jeśli dusimy na zwykłej patelni to więcej wody), przyprawiamy kostką rosołową i pieprzem, po czym pod szczelną pokrywką dusimy przez 15 - 20 minut.

* Podajemy z ziemniaczanym purée i surówką z kiszzonej kapusty.

Wątróbka wieprzowa z jabłkiem.

Drobniejsze kawałki wątróbki, z których nie uda nam się wykroić plastrów na duszenie, możemy użyć do sporządzenia apetycznej „wątrobianki”.

Sposób przyrządzenia:

- Wyjęte z mleka kawałki wątroby (ok. 25 dkg) płuczemy w zimnej wodzie i obsuszamy na durszlaku lub papierowym ręczniku, po czym kroimy na mniejsze.

- Na patelni rozgrzewamy tłuszcz (olej + margarynę) w ilości podwójnej, jaką bralibyśmy do smażenia i obsmażamy w nim wątróbkę ok. 5 min.

- Po obsmażeniu wątróbkę wyjmujemy z patelni i miksujemy lub lepiej, mielimy w maszynce, a na tłuszczu po jej smażeniu szklimy drobno pokrojoną cebulę i starte na dużych oczkach tarki jabłko.

- Do usmażonej cebuli dodajemy zmieloną wątróbkę, przyprawiamy łyżeczką majeranku, solą i pieprzem, podlewamy łyżką lub dwoma wody i dusimy ok. 15 min. Gotową potrawkę przekładamy do miseczki i po ostygnięciu, wkładamy do lodówki.

* Taką „wątrobianką” smarujemy chleb z masłem, pamiętając, że nie ma ona konserwantów i nie można przechowywać jej tak długo, jak tej kupionej w sklepie.