
WĄTRÓBKI Z DROBIU OPIEKANE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1258 razy.

30 dag wątróbek z drobiu

20 dag cebuli

1 łyżka oliwy lub oleju

sól

pieprz

3 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Wątróbki umyć , oczyścić , obsuszyć . Każdą przekrajać na pół. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w piórka, posolić , ogrzewać na patelni mieszając, aż zmięknie i nieco zżółknie. Patelnię, powleczoną powłoką typu teflon, posmarować oliwą lub olejem, rozgrzać . Na rozgrzaną patelnię włożyć wątróbki, obrumienić , osolić . Do wątróbek dodać cebulę, oprószyć pieprzem, skropić wrzącą wodą. Dusić kilka minut pod przykryciem na małym ogniu. Uduśzone wątróbki wyłożyć na półmisek, posypać posiekaną nacią pietruszki. Podawać z dodatkiem pieczywa lub ziemniaków i z surówką z pomidorów.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD