
Wątróbka po indyjsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2908 razy.

4 kawałki wątróbki,

łyżka mąki,

2 cebule,

2 banany,

2 łyżeczki curry,

sól,

łyżeczka masła,

olej do smażenia

Cebulę obrać , pokroić w plasterki i usmażyć na oliwie z dodatkiem wody, aż zrobi się szklista. Lekko rozbitą wątróbkę oprószyć mąką i krótko obsmażyć na tym samym tłuszczu, posolić . Zdjąć z patelni, roztopić masło i podgrzać na nim banany - obrane ze skórki, przekrojone wzdłuż i posypane curry. Włożyć na wątróbkę i cebulę. Podawać natychmiast do ryżu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>