

Wątróbka duszona z cebulką



Danie obiadowe przyszykowane w najprostszy z możliwych sposobów, po domowemu. Smaczne z ziemniaczanym puree lub z makaronem.

Składniki:

- 500g wątróbki drobiowej (najlepiej z kurczaka)
- pół szklanki mąki pszennej (może być pół na pół z krupczatką)
- dwie średnie cebule
- smalec do smażenia
- sól

Wykonanie:

1. Wątróbkę dokładnie myjemy, oczyszczamy. Mąkę wsypujemy do miseczki, kawałki wątróbki obtaczamy w mące i smażymy na średnim ogniu na rozgrzanym smalcu, koniecznie pod przykryciem. Smażymy na złoto z obu stron. Przekładamy do garnka, solimy (solimy po usmażeniu, ponieważ wątróbka posolona przed smażeniem robi się twarda i niesmaczna).

2. Cebulę kroimy w plastry i przesmażamy na tłuszczu z wątróbki na złoto. Dodajemy do wątróbki w garnku.

3. Całość zalewamy gorącą wodą (nie za dużo, wystarczy, że woda przykryje 2/3 wątróbki). Przykrywamy i dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem około pół godziny. Można zagęścić mąką pszenną (robiąc zasmażkę).