

Kaszanka z Wątróbką Drobiową

Autor: **malta14**Przepisów: **49** Ocena: **1692**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- średnie kaszanki, 4 szt.
- wątróbki drobiowej, 200 gr.
- duża cebula, 1 szt.
- pieczarków, 6 szt.
- boczek wędzony (porcjowany)
- olej
- pęczki szczypiorku, 2
- Przyprawy: Sól / Pieprz

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę drobiową umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, drobno pokroić i obsmażyć na oleju / Odstawić /. Na używanej już patelni roztopić boczek wędzony dodając pokrojoną w drobną kostkę cebulkę, pokrojone w plastry pieczarki i kaszankę, wszystko smażymy jeszcze przez kilka minut. Wątróbkę łączymy z kaszanką doprawiamy pieprzem, solą i smażymy jeszcze kilka minut aż całość nabierze pięknego koloru. Pod koniec smażenia dodać pokrojony szczypiorek.

Twoje notatki do przepisu: