

Smazone wątróbki gęsie, ziemniaki, sałatka z kapusty.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1813** Ocena: **29335**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wątróbki z gęsi 50 dag
- cebula 2 szt.
- ziemniaki 5 szt.
- sałatka z kapusty ze słoika
- tłuszcz do smażenia
- Sól morską
- Pieprz ziołowy
- Majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Z wątróbek wycinamy żyły, płuczemy w zimnej wodzie, odciskamy z wody.



- 2 Ja do smażenia wątróbek użyłam smalcu z gęsi. Wątróbki smażymy na gorącym tłuszczu z obu stron, ciągle przewracając.



- 3 Do podsmażonych wątróbek dodajemy pokrojone w pół plastry, przyprawione majerankiem, solą i pieprzem cebule.



- 4 W międzyczasie gotujemy ziemniaki.



- 5 Usmażone wątróbki podajemy z ziemniakami i sałatką z kapusty.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu:

