

# Wątroba wp.w sosie cebulowo-marchewkowym.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **1068** Ocena: **21921**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 1,20 kg wwątroby wieprzowej
- 3 cebule, kilka szt. ziela angielskiego, 3 liście laurowe
- 2 marchewki
- mąka do obtoczenia wątroby
- tłuszcz do smażenia
- ostra papryka 1/2 łyżeczki
- sól, maggi

## Sposób przygotowania:

- 1 Wątrobę pokroić na mniejsze części, namoczyć w wodzie na pół godz. Dać na sitko by woda obciekła. Każdy kawałek obtoczyć w mące i obsmażyć z dwóch stron. Przekładać usmażoną wątrobę do rondla. Dodać ziele, liście laurowe i paprykę. Zalać wodą tyle by wątroba była przykryta i gotować około 40 min. Nie solimy bo wątroba będzie twarda, solimy przed podaniem. Na patelni zeszklić cebulę pokrojoną w piórka oraz marchew pokrojoną w talarki. Kiedy wątroba jest krucha dodać cebulę i marchewkę, pogotować 10 min.

Jeśli sos jest za rzadki zrobić zaczepkę z mąki.  
Doprawić do smaku solą, maggi, pieprzem.

Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: