



przepisy.pl

Wątróbka po węgiersku



Składniki:

- wątróbka drobiowa (najlepiej z indyka) - 0.5 kilogramów
- sproszkowana słodka papryka - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 3 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę oczyszczamy i kroimy na mniejsze kawałki. Obtaczamy w papryce i odstawiamy do lodówki.
2. Na głębokiej patelni rozgrzewamy odrobinę oleju. Cebulę kroimy w piórka, paprykę w kostkę. Wrzucamy na patelnię i obsmażamy a następnie dolewamy trochę wody i dusimy pod przykryciem, aż warzywa zmiękną. Dodajemy koncentrat pomidorowy i doprawiamy do smaku (możemy dodać również chilli).
3. Na osobnej patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i smażymy wątróbkę. Przekładamy wątróbkę razem z wytworzonym sosem do warzyw i mieszamy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl