



przepisy.pl

## Brukselka podana z wątróbką z tymiankiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- brukselka - 50 dekagramów
- wątróbka - 50 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- tymianek - 0.5 łyżeczek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę siekamy drobno i szklimy na maśle z dodatkiem oleju.
2. Wątróbkę myjemy, oczyszczamy, kroimy w kawałki, dodajemy do cebuli i smażymy aż straci surowość, przyprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem i tymiankiem.
3. Brukselkę oczyszczamy, nacinamy głąby na krzyż i gotujemy w osolonym wrzątku.
4. Odcedzoną brukselkę łączymy z wątróbką i podajemy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)