



przepisy.pl

## Kopytka z winną wątróbką



### Składniki:

- wątróbka drobiowa - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 łyżeczka
- wytrawne wino białe - 1 szklanka
- kwaśna śmietana 18% - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- olej do smażenia - 2 łyżki
- Fix Kopytka czy leniwe Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr kopytka połączyć z 450 ml wody. Dokładnie wymieszać ciasto i odstawić na 10 minut.
2. Następnie wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę, wyrobić ciasto, podzielić ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformować wałek. Każdy pociąć na skośne kawałki - kopytka. Ugotować w lekko osolonej wodzie 2-3 minuty do czasu aż zaczną wypływać.
3. Wątróbkę pociąć na mniejsze kawałki. Cebulę pokroić w kostkę. Olej rozgrzać na patelni, dodać cebulę, kilka minut smażyć. Dodać wątróbkę, obrumienić, przyprawić solą, pieprzem i kosteczką czosnkową. Całość podlać winem. Dusić razem ok 10 minut na małym ogniu. Pod koniec dodać śmietanę, wymieszać, wrzucić natkę pietruszki uzupełnić smak sosu solą i pieprzem, ewentualnie wodą.
4. Podać z gotowymi kopytkami.

---

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)