



przepisy.pl

Smażona barania wątroba

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cytryna - 4 sztuki
- bazylią - 0.5 pęczków
- majeranek - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz wątrobę z błon, a następnie pokrój na małe kostki i obsmaż na oleju.
2. Przypraw solą i pieprzem, po czym skrop sokiem z cytryny. Posyp posiekaną bazylią i majerankiem.
3. Duś 10 minut. Udekoruj posiekaną natką pietruszki.

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