



# Tatar żydowski

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- wątróbki drobiowe - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 sztuka
- jaja na twardo - 6 sztuk
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- kwaśne jabłko - 2 sztuki
- tłuszcz gęsi - 10 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Wątrobę oczyść z tłuszczu. Następnie obsmaż wątróbkę ze wszystkich stron.
2. Dodaj pokrojone w plastry cebule, pokrojone w kostkę jabłka i czosnek zgnieciony z solą.
3. Przypraw majerankiem i Przyprawą do mięs Knorr i duś po przykryciu około 15 minut.
4. Po wystygnięciu posiekaj i zmieszaj z ugotowanymi na twardo i posiekanymi jajkami. Dopraw.

---

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)