



przepisy.pl

Wątróbka drobiowa podana z jabłkami i śliwką



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Wątróbka z kurczaka - 500 gramów
- dymka ze szczypiorkiem - 2 pęczki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 150 mililitrów
- kwaśne jabłka - 3 sztuki
- śliwki węgierki, mogą być mrożone - 200 gramów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- wędzona papryka - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- mleko - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę oczyść z błon, żyłek i przerostów tłuszczu. Umieść ją na około 15 minut w mleku, po tym czasie mleko wylej a wątróbkę przepłucz w zimnej wodzie. Następnie na papierowym ręczniku dokładnie osusz.
2. Pomieszaj mąkę z majerankiem, ostrą i wędzona papryka, dodaj trochę soli i pieprzu. W mące obtocz wątróbkę.
3. Na rozgrzaną patelnię wlej Ramę, aby mięso było wyjątkowo soczyste i nie utraciło charakterystycznego smaku i aromatu. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Na gorącym tłuszczu podsmaż wątróbkę z obu stron. Usmażoną wątróbkę przełóż na talerz.
5. Na rozgrzaną patelnię wsyp łyżkę cukru. Gdy cukier zbrązowieje dodaj pokrojone w cząsteczki jabłko. Smaż je dłuższą chwilę aż zmięknie. Rumiane jabłka przełóż na talerz razem z wątróbką. Na patelni podsmaż pokrojoną w piórka cebulę, w razie potrzeby dodaj nieco Ramy. Gdy cebula się zeszkli dodaj połówki śliwki. Smaż kolejną chwilę, po czym dodaj pozostałe składniki.
6. Całość przykry podduś 1 minutę i dopraw do smaku odrobina soli i pieprzu jeśli zachodzi taka potrzeba.

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