



przepisy.pl

Wątróbka drobiowa z cukinią



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Cukinia mała - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- olej - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- Sos do pieczenia z cebulką Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę myjemy usuwamy żyłki i błonki . Kroimy na mniejsze kawałki . Na patelni rozgrzewamy łyżeczkę masła i łyżeczkę oliwy . Dajemy wątróbkę smażyjemy ją z dwóch stron .
2. . Cebule obieramy i kroimy w piórka dodajemy do podsmażonej wątróbki . Następnie dodajemy plasterki cukinii. Smażymy ,mieszamy. Doprawiamy sosem sojowym odrobinę ,pieprzem do smaku.
3. Podlewamy lekko woda ok 4 łyżki i chwilę dusimy . Dodajemy sos do pieczenia z cebulką Knorr wymieszany z wodą - mieszamy wszystko na patelni . Zagotowujemy Podajemy z świeżym pieczywem

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