



przepisy.pl

Wątróbka drobiowa z papryką



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- papryka czerwona, pokrojona w cienkie paski - 0.5 sztuk
- papryka zielona, pokrojona w cienkie paski - 0.5 sztuk
- cebula, pokrojona w piórka - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- ciasto francuskie, płąt - 1 sztuka
- jajko do smarowania ciasta - 1 gram
- Tymianek z Polski Knorr** - 2 łyżeczki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Wątróbki oczyść z błon, następnie namocz w mleku. Odcedź, przepłucz zimną wodą osusz na papierowym ręczniku. Tak przygotowane wątróbki obtocz w mące.
2. Papryki oraz cebulę pokrój w cienkie paseczki. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Na patelnię włóż przygotowane wątróbki, smaż chwilę z obu stron. Dodaj czosnek oraz pokrojone warzywa, dodaj łyżeczkę tymianku i dopraw solą i pieprzem. Zdejmij z ognia.
4. Wątróbki przełóż do niedużych, żaroodpornych naczynek. Ich wierzch zakryj szczelnie krążkiem z ciasta francuskiego.
5. Ciasto posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp słodką papryką oraz pozostałym tymiankiem. Naczynka wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiekaj do momentu, gdy ciasto wyrośnie i nabierze złotego koloru.

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