



Wątróbka drobiowa

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 500 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- średnie cebule - 2 sztuki
- jabłka - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- suszone śliwki - 10 gramów
- orzechy włoskie - 5 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w plastry, jabłka obierz i pokrój w cząstki, a śliwki pokrój na mniejsze kawałki. Wszystko razem podsmaż na patelni i przełóż na talerz.
2. Wątróbkę umyj, oczyść z żyłek, po czym oprósz w mące i obsmaż na patelni.
3. Całość zalej sosem do pieczenia Knorr, rozmieszanym w 200 mililitrach wody. Dopraw majerankiem i gotuj jeszcze 8 minut.
4. Następnie dodaj do niej wszystkie podsmażone wcześniej składniki.
5. Przygotuj sałatkę: Sos vinaigrette z opakowania Fixu Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oliwy z oliwek i 3 łyżkami wody.
6. Kapustę pokrój w cienkie plastry, marchew zetrzyj, a orzechy rozkrusz. Dokładnie je wymieszaj. Całość zalej przygotowanym sosem sałatkowym i ponownie wymieszaj.

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