



przepisy.pl

Wątróbka duszona w sosie z cebulką



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- wątróbka - 25 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i oczyść wątróbkę, pokrój ją na kawałki, po czym dodaj Delikat przyprawę uniwersalną Knorr.
2. Następnie pokrój cebulę w kostkę.
3. Obtocz wątróbkę w mące i usmaż. Pod koniec wrzuć na patelnię cebulę i smaź ją do momentu, kiedy się zeszkli.
4. Zalej całość Sosem do pieczenia jasnym Knorr, rozprowadzonym z zimną wodą oraz śmietaną. Duś około 5 minut - do czasu, gdy sos zgęstnieje. Dopraw do smaku (jeśli uznasz to za konieczne) i podawaj.

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