



przepisy.pl

Wątróbka z jabłkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Wątróbka cielęca - 400 gramów
- cebula - 200 gramów
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- jabłka - 200 gramów
- suszone śliwki - 100 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 10 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- wytrawne czerwone wino - 100 mililitrów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę pokrój w cienkie plastry, oprósz solą i pieprzem, podsmaż na patelni z obu stron. Przełóż na bok.
2. Na patelni podsmaż pokrojone w plastry kawałki cebuli, czosnku, jabłka i suszonej śliwki. Całość smaź około 4 minut.
3. Po tym czasie wszystko zalej czerwonym winem i gotuj, aż wino odparuje zupełnie, dodaj wtedy Sos do pieczeni ciemny Knorr rozmieszany w 300 mililitrach wody – całość zagotuj.
4. Dodaj na powrót wątróbkę i gotuj jeszcze około 1 minuty, wątróbka powinna być różowa w środku.
5. Potrawę dopraw majerankiem.

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