



przepisy.pl

Wątróbka z jagnięcia

 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- wątroba jagnięca - 500 gramów
- szynka - 300 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- wytrawne czerwone wino - 0.5 szklanek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej

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

Sposób przygotowania:

1. Umytą i oczyszczoną wątróbkę pokrój w plasterki. Ułóż w żaroodpornym naczyniu, na przemian plasterki wątróbki i plasterki szynki.
2. Dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę, rozkruszony liść laurowy, oprósz solą i pieprzem.
3. Skropić 2 łyżkami oleju, podlej winem. Przykryj szczelnie pokrywką. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 100 stopni, piecz około 40 minut.
4. Przed podaniem posyp posiekaną pietruszką.

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