



przepisy.pl

Zraziki z wątróbki wieprzowej

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wątróbka wieprzowa - 40 dekagramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- bułka czerstwa - 10 dekagramów
- natka pietruszki - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- masło - 5 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- mleko - 0.5 szklanek
- majeranek - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namoczyć w ciepłym mleku. Odcisnąć.
2. Posiekaną wątróbkę wymieszać z bułką, jajkami, jedną drobno posiekaną cebulą, mąką i posiekaną natką pietruszki.
3. Doprawić szczyptą majeranku, gałki muskatołowej i pieprzem.
4. Formować podłużne zraziki
5. Zagotuj 1 litr wody i rozprowadź w niej Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr
6. We wrzącym rosole gotuj zraziki około 10 minut. Podawaj posypane posiekaną cebulą i polane masłem.

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