

Wątróbka smażona z jabłkiem, karmelizowaną cebulą i majerankiem



Sposób przygotowania

Wątróbkę oczyścić i moczyć przez godzinę w mleku. Następnie odsączyć. Na patelni podsmażyć posiekaną cebulę, aż się delikatnie przyrumieni. Dodać pokrojone jabłka i wątróbkę, smażyć kilka minut. Pod koniec doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Danie można przystroić rozmarynem.

Składniki

- 500 g wątróbki drobiowej
- 1 l mleka
- 2 jabłka
- 2 cebule
- 1 łyżka majeranku
- olej
- sól
- pieprz