

Wątróbka z jabłkiem

data aktualizacji: 2019.10.01 autor: Redakcja



Składniki:

- 250 g wątróbki wieprzowej
- ½ jabłka
- 1 duża cebula
- 250 ml mleka
- 250 ml białego wina
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, majeranek

Przygotowanie:

Wątróbkę zalać mlekiem i odłożyć do lodówki na pół godziny. Jabłko ze skórką pokroić w plastry. Cebulę w piórka. Wątróbkę wyjąć z mleka, osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki. Na rozgrzanej oliwie usmażyć wątróbkę z obu stron. Dodać cebulę i smażyć do zeszklenia, od czasu do czasu mieszając. Następnie całość podlać winem i przemieszać. Przyprawić majerankiem, solą i świeżo zmielonym pieprzem. Podgrzewać do odparowania wina, dodać jabłka i podlać wodą. Dusić do zmięknienia jabłek. Spróbować i ewentualnie mocniej doprawić.