



WĄTRÓBKA WIEPRZOWA Z JABŁKIEM I PAPRYKĄ

SKŁADNIKI:

500 g wątróbki wieprzowej Sokołów Uczta
2 cebule
1 duże jabłko
1 czerwona papryka
1 łyżeczka brązowego cukru
2 łyżki mąki
2 łyżki masła
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wątróbkę zalać mlekiem, moczyć ok. 1 godziny, osuszyć i pokroić na małe kawałki. Cebule obrać i posiekać w piórka. Paprykę obrać z gniazd nasiennych i pociąć na mniejsze kawałki.
2. Na sklarowanym maśle podsmażyć cebulę i paprykę. Następnie dodać pokrojone w cząstki jabłko ze skórką i posypać brązowym cukrem. Poczekać, aż się skarmelizuje. Dołożyć wątróbkę obtoczoną w mące. Dusić przez chwilę pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z pieczywem.