



Wątróbka wieprzowa dobrze doprawiona

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wątróbka wieprzowa to potrwa przepyszna i prosta w przygotowaniu. Potrwa dobrze doprawiona, lekka, dostarcza wspaniałego smaku. Można się nią z pewnością najeść.

Przygotowanie

Krok 1

Wątróbkę zalewamy mlekiem i odstawiamy na 4 godziny. Następnie wątróbkę odsączamy z mleka i płuczemy. Mięso kroimy na kawałki niewielkich rozmiarów.

Krok 2

Wątróbkę przyprawiamy do smaku dostępnymi przyprawami. Odstawiamy na 10 minut.

Krok 3

Następnie, tak przygotowaną wątróbkę dusimy na rozgrzanej oliwie napatelni do momentu, aż mięso będzie miękkie. Dodajemy bulion warzywny i dusimy jeszcze 5 minut. Gotowe wątróbki przekładamy na talerz razem z bulionem.

Krok 4

Kroimy drobno szczypiorek, a następnie posypujemy nim wątróbkę. Danie dekorujemy liśćmi mięty.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

500 g wątróbki wieprzowej

2 szklanki mleka

2 łyżeczki przyprawy meksykańskiej

1 pęczek szczypiorku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżka rozmarynu

garść liści mięty

1 szklanka naturalnego bulionu warzywnego