



Wątrobka wieprzowa smażona z jabłkiem, szpinakiem i cebulą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wątrobka wieprzowa smażona z jabłkiem, szpinakiem i cebulą to niezwykle zdrowa potrawa, która zawiera dużo żelaza. Danie to ma wielu zwolenników. Warto spróbować.

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę siekamy w piórka. Wątróbkę myjemy, a następnie osuszamy i kroimy na mniejsze fragmenty. Jabłka kroimy w plastry średniej grubości. Każdy kawałek wątróbki dokładnie obtaczamy w mące i umieszczamy na rozgrzanym oleju na patelni.

Krok 2

Wątróbkę razem z cebulą i przygotowanymi fragmentami jabłek smażymy ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu.

Krok 3

Na koniec wątróbkę doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Krok 4

Danie podajemy na ciepło, bezpośrednio po przygotowaniu wraz ze szpinakiem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

450 g wątroby wieprzowej

1 cebula

1 łyżka mąki

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka soli

2 jabłka

garść liści szpinaku

5 łyżek oleju do smażenia