

Wątróbka z sarny na ostro

Składniki:

50 dkg. wątróbki z sarny,
5 dkg. wędzonej słoniny,
2 duże cebule,
7 dkg smalcu,
1 ogórek konserwowy,
sól,
pieprz naturalny,
mielony,
pieprz ziołowy.

Sposób przyrządzenia:

Wątróbkę pokroić w niewielkie paseczki. Cebulę pokroić w kostkę. Słoninę pokrojoną w kostkę wysmażyć na skwareczki wraz ze smalcem. Do rondla z rozgrzanym tłuszczem dodać pokrojoną wątróbkę i usmażyć. Do usmażonej wątroby dodać cebulkę, podlać niewielką ilością wody lub rosółu, przyprawić solą i pieprzem, po czym dusić przez kilka minut pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać ogórek pokrojony w kostkę lub słupki, wymieszać, przyprawić ostatecznie do smaku i zdjąć z ognia. Potrawa powinna być gęsta i pikantna. Podawać na gorąco z pieczywem lub ziemniakami