

Przepis na wątróbkę z jabłkiem i cebulą – tani obiad

Kolejny przepis na tani, dobry, smaczny obiad. Wątróbka z jabłkiem i cebulą. To jest mix smaków, który spowoduje, że jeżeli nie lubisz wątróbki to gdy spróbujesz zmienisz zdanie.

Składniki:

Wątróbka drobiowa – 0.50 kg – 3.40 zł

Dwa woreczki ryżu – 2.00 zł

Jabłko (kwaśne) – 0.50 zł

Cebula – 0.30 zł

Majeranek – 0.80 zł

Cynamon – 1.20 zł

Podsumowanie: 8,20 zł / 4 = 2,05 zł porcja



Przygotowanie wątróbki z jabłkiem i cebulą

Wątróbkę moczę w wodzie z mlekiem przez ok 1h. Przepłukuję ją kilkakrotnie. Kroję ją bardzo drobno wraz z cebulą. Wrzucam na patelnię i dodaję dużo majeranku. W międzyczasie gotuję ryż. Jabłko obieram kroję w kosteczkę. Całość łączę i posypuję cynamonem i dodaję trochę cukru. Wszystko smażę razem dodając przyprawy dla smaku.



[the_ad id="546"]

Potrawa słodko kwaśna. Ja mocno doprawiam, lubię wyraziste smaki. Przypasuje nawet bardzo wybrednym osobom. Polecam

