

# Wątróbka z cebulką

---

**Czas wykonania:** 30 min **Ilość porcji:** 2 – 3 porcje

## **Składniki:**

- 600 g wątróbki drobiowej
- 1 duża cebula
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki oleju
- sól



## **Przygotowanie:**

Wątróbkę wypłukać i dokładnie oczyścić.

Cebulę pokroić w prążki. Prążki zeszklić na rozgrzanym maśle i oleju przez 5 minut.

Dodać wątróbkę i smażyć na dużym ogniu przez 10 – 15 minut, od czasu do czasu mieszając. Ważne by wątróbka się smażyła, a nie dusiła, bo inaczej będzie twarda.

Pod koniec smażenia doprawić solą.