

## Sposób na aromatyczną wątróbkę



# Opis wskazówki

Dużo z nas omija te pyszne podroby ze względu na brak umiejętności ich przygotowania. Poniżej kilka wskazówek jak przygotować pyszną wątróbkę!

1. W miarę możliwości oczyść wątróbkę z żyłek i pozostałości żółci.
2. Przed przygotowaniem namocz wątróbkę w mleku lub soku pomidorowym.
3. Nigdy nie sól wątróbkę przed smażeniem, bo stanie się gumowata i twarda!
4. Nie przesmażaj wątróbkę - wtedy też stanie się twarda nawet jeśli wcześniej jej nie posolisz!
5. Podsmaż wątróbkę na patelni po czym pozwól jej dojść podczas duszenia lub pieczenia.
6. Pamiętaj, że wątróbka świetnie współgra z jabłkami, majerankiem, duszoną cebulą oraz śmietanką kremówką.
7. Ze względu na lekko słodkawy smak wątróbkę warto podać ją w towarzystwie kiszzonego ogórka lub surówki z kiszzonej kapusty.