



WĄTRÓBKA NA OSTRO Z PIEPRZEM I MALINAMI

Składniki:

- 1/2 kg wątróbki drobiowej
- 2 - 3 łyżki mąki *Mix It* firmy *Dr Schär*
- 2 - 3 łyżeczki czarnego pieprzu
- konfitura z malin
- masło klarowane do smażenia
- sól

Wykonanie:

- wątróbkę umyć, dokładnie oczyścić i odsączyć
- na talerzu wymieszać mąkę z pieprzem
- wątróbkę otoczyć w mące z pieprzem i smażyć na gorącym tłuszczu (nie solić), aż będzie gotowa
- przed serwowaniem delikatnie doprawić wątróbkę solą
- podawać z konfiturą

 www.DietaBezglutenowa.pl