

Wątróbki z wolnowaru

Klasyka w wydaniu z wolnowaru.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 3-5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 400 g wątróbek z kurczaka
- 1/2 szklanki mąki uniwersalnej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 4 plastry bекonu, pokrojone w kostkę
- 4 średnie zielone cebule, zielone i białe części, posiekane
- 230 g pokrojonych grzybów
- 1 szklanka bulionu z kurczaka
- 300 ml zupy grzybowej
- 1/4 szklanki białego wytrawnego wina lub bulionu z kurczaka
-



Wykonanie:

Pokrój wątróbki z kurczaka na kawałki wielkości kęsa.

Połącz mąkę, sól i pieprz w worku do przechowywania żywności. Kawałki wątróbek z kurczaka obtoczyc w mące wrzuc do woreczka i odstaw na bok.

Na dużej patelni usmaż pokrojony w kostkę boczku gdy się zrumieni i będzie chrupiący, wyjmij na papierowy ręcznik, zachowując tłuszcz z boczku na patelni.

Dodaj obtoczone w mące wątróbki z kurczaka, posiekaną zieloną cebulę i pokrojone grzyby do tłuszczu z boczku na patelni i smażyć, aż wątróbki lekko się zrumienią.

Wlej bulion z kurczaka na patelnię i gotuj, mieszając, aż mieszanina zgęstnieje.

Przełóż wątróbki do wolnowaru.

Dodaj ugotowane kawałki boczku, zupę i białe wino.

Przykryj i gotuj na LOW przez 3 do 5 godzin.

Wątróbki z kurczaka i warzywa serwuj na gorącym gotowanym ryżu, grzankach lub makaronie.