



# 5 NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW Z PODROBAMI



przepisy.pl



przepisy.pl

# Wątróbka drobiowa w szynce szwarcwaldzkiej duszona z cebulą



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wątróbka z indyka - 300 gramów
- szynka szwarcwaldzka - 15 plastrów
- mleko 2% - 200 mililitrów
- suszona śliwka - 15 sztuk
- olej roślinny do smażenia - 80 mililitrów
- duże cebule - 5 szczypt
- oscypek wędzony - 100 gramów
- 2 zmiążdżone ząbki czosnku
- mąka - 2 łyżki
- tymianek suszony - 2 łyżki
- majeranek - 1 łyżka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr - 2 łyżki**

## Sposób przygotowania:

1. Wątróbki oczyścić błon, następnie namoczyć w mleku. Odcedzić, przepłuczyć zimną wodą i osuszyć na papierowym ręczniku. Tak przygotowane wątróbki obtoczyć w mące wymieszanej z tymiankiem, majerankiem oraz Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr, która sprawi, że wątróbka będzie delikatna i lekko pikantna.
2. Wątróbki podsmażyć z każdej strony na rozgrzanym oleju. Przełożyć je na bok, aby nieco ostygły.
3. Pokroić cebule w piórka, a ser na mniejsze kawałki. Posiekać czosnek, a szynkę przekroić na pół.
4. Cebulę i czosnek podsmażyć na oleju na tej samej patelni, na której wcześniej smażyłeś wątróbkę.
5. Obsmażoną wątróbkę ułożyć na plasterku szynki, położyć obok niej suszoną śliwkę i kawałek oscypka. Całość ciasno zawiąć.
6. W naczyniu żaroodpornym nałożyć warstwę z połowy cebuli. Ułożyć na niej roladki, a następnie przykryć z wierzchu pozostałą cebulą. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 15 minut.



przepisy.pl

# Gulasz z żołądków



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- żołądki drobiowe - 500 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Gulasz** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- ziele angielskie - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- czarny pieprz - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Żołądki pokrój na mniejsze kawałki i zalej litrem zimnej wody. Dodaj przyprawy i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem około 1 godziny, aż zupełnie zmiękną.
2. Na patelni podsmaż na rozgrzonym tłuszczu cebulę, paprykę i cukinię pokrojone w półplastry. Dodaj je do mięsa. Do garnka wsyp również Knorr Naturalnie smaczne - Gulasz oraz dodaj puszkę pomidorów. Całość będzie mieć wtedy idealną konsystencję i wyrazisty smak.
3. Wszystko razem gotuj jeszcze około 10 minut. Gulasz podawaj posypany posiekaną natką pietruszki z purrę ziemniaczanym lub kaszą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Ozorki w sosie pomidorowo-kaparowym



 30 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- ozorki wieprzowe - 1.5 kilogramów
- włoszczyzna
- ziele angielskie - 4 ziarna
- liść laurowy - 3 sztuki
- goździki - 3 sztuki
- kostka rosółowa - 1 sztuka
- czarny pieprz - 5 ziaren
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kapary - 3 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese** - 1 opakowanie
- pomidor średni - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Ozorki wymocz przez 30 minut w zimnej wodzie z solą. Następnie dokładnie umyj i wyszoruj szczoteczką. Wytnij gruczoły ślinowe (dwa odznaczające się punkty znajdujące się u nasady ozora). W garnku umieść ozorki i rozdrobnione warzywa. Zalej wszystko dwoma litrami wody, dodaj przyprawy oraz kostkę rosółową. Całość gotuj ok. 2 godziny.
2. Ugotowane ozorki zalej zimną wodą, ale nie studź ich do końca. Jeszcze ciepłe ozorki dokładnie obierz ze skórki i pokrój w paseczki.
3. Pomidora pokrój w grubą kostkę, a cebulę w piórka. Posiekaj czosnek, chilli i natkę pietruszki.
4. Na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek i chili. Gdy czosnek się delikatnie zarumieni dodaj cebulę., Całość smażyć chwilę, po czym na patelni wrzucić pokrojonego w kostkę pomidora.
5. Spaghetti Bolognese Naturalnie Smaczne Knorr rozmieszaj z w szklance wody. Z tym dodatkiem nasze danie nabierze wyjątkowego smaku i odpowiedniej konsystencji. Wlej mieszankę na patelnię, dodaj kapary, natkę pietruszki i pokrojone ozorki. Całość gotuj jeszcze

przez dwie 2-3 minuty mieszając ze sobą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Wątróbka drobiowa podana z jabłkami i śliwką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Wątróbka z kurczaka - 500 gramów
- dymka ze szczypiorkiem - 2 pęczki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 150 mililitrów
- kwaśne jabłka - 3 sztuki
- śliwki węgierki, mogą być mrożone - 200 gramów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- wędzona papryka - 1 łyżka
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- mleko - 100 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę oczyścić z błon, żyłek i przerostów tłuszczu. Umieścić ją na około 15 minut w mleku, po tym czasie mleko wylej a wątróbkę przepłucz w zimnej wodzie. Następnie na papierowym ręczniku dokładnie osusz.
2. Pomieszaj mąkę z majerankiem, ostrą i wędzona papryka, dodaj trochę soli i pieprzu. W mące obtocz wątróbkę.
3. Na rozgrzaną patelnię wlej Ramę, aby mięso było wyjątkowo soczyste i nie utraciło charakterystycznego smaku i aromatu. Poczekać aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Na gorącym tłuszczu podsmaż wątróbkę z obu stron. Usmażoną wątróbkę przełóż na talerz.
5. Na rozgrzaną patelnię wsyp łyżkę cukru. Gdy cukier zbrązowieje dodaj pokrojone w cząsteczki jabłko. Smaż je dłuższą chwilę aż zmięknie. Rumiane jabłka przełóż na talerz razem z wątróbką. Na patelni podsmaż pokrojoną w piórka cebulę, w razie potrzeby dodaj nieco Ramy. Gdy cebula się zeszkli dodaj połówki śliwki. Smaż kolejną chwilę, po czym dodaj pozostałe składniki.
6. Całość przykryj podduś 1 minutę i dopraw do smaku odrobina soli i pieprzu jeśli zachodzi taka

potrzeba.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Wątróbka drobiowa z papryką i cebulą pod francuską pierzynką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wątróbka drobiowa - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- papryka czerwona, pokrojona w cienkie paski - 0.5 sztuk
- papryka zielona, pokrojona w cienkie paski - 0.5 sztuk
- cebula, pokrojona w piórka - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- ciasto francuskie, płat - 1 sztuka
- jajko do smarowania ciasta - 1 gram
- tymianek suszony - 2 łyżeczki
- papryka słodka w proszku - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

1. Wątróbki oczyść z błon, następnie namocz w mleku. Odcedź, przepłucz zimną wodą osusz na papierowym ręczniku. Tak przygotowane wątróbki obtocz w mące.
2. Papryki oraz cebulę pokrój w cienkie paseczki. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Na patelnię włóż przygotowane wątróbki, smaż chwilę z obu stron. Dodaj czosnek oraz pokrojone warzywa, dodaj łyżeczkę tymianku i dopraw solą i pieprzem. Zdejmij z ognia.
4. Wątróbki przełóż do niedużych, żaroodpornych naczynek. Ich wierzch zakryj szczelnie krążkiem z ciasta francuskiego.
5. Ciasto posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp słodką papryką oraz pozostałym tymiankiem. Naczynka wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiekaj do momentu, gdy ciasto wyrośnie i nabierze złotego koloru.