

Duszona wątróbka wieprzowa

Duszona wątróbka wieprzowa – klasyk polskiej kuchni

Delikatna, soczysta wątróbka wieprzowa duszona w aromatycznym sosie to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu – moczenie w mleku usuwa charakterystyczną goryczkę, a naszpikowanie słoniną dodaje niepowtarzalnego smaku i soczystości.

Dla kogo?

Duszona wątróbka wieprzowa to doskonała propozycja dla miłośników tradycyjnych, domowych smaków. Sprawdzi się zarówno jako sycący obiad dla całej rodziny, jak i jako propozycja dla osób ceniących potrawy bogate w żelazo i witaminy z grupy B. Delikatny [sos](#) na bazie Bulionetki Domowej Pieczeniowej Knorr sprawia, że nawet osoby nieprzepadające za podrobami mogą się przekonać do tego dania.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się na niedzielny, rodzinny obiad, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie posiłku. Wątróbka duszona w sosie to również świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i pożywne. Podana z ziemniakami i kiszoną kapustą stworzy pełnowartościowy, tradycyjny posiłek.

Czy wiesz, że?

Moczenie wątróbki w mleku to nie tylko sposób na pozbycie się goryczki, ale również metoda na zmiękczenie jej struktury. Dzięki temu zabiegowi wątróbka staje się delikatniejsza i

łatwiejsza w przyrządzaniu. Dodatkowo, naszpikowanie słoniną zapobiega wysuszeniu mięsa podczas duszenia.

Dla urozmaicenia

Klasyczną wersję dania możesz wzbogacić o podsmażoną cebulkę lub pieczarki. Niektórzy dodają również jabłko, które świetnie komponuje się z wątróbką. Sos możesz doprawić odrobiną majeranku lub tymianku, a dla bardziej wyrazistego smaku dodaj łyżeczkę musztardy lub łyżkę czerwonego wina.