

Wątróbka drobiowa wg Buni

Wątróbka drobiowa według tradycyjnego przepisu Babuni

Delikatna wątróbka drobiowa przygotowana według receptury Babuni to prawdziwy klasyk polskiej kuchni domowej. Ten prosty, a jednocześnie pełen smaku przepis przywołuje wspomnienia rodzinnych obiadów i tradycyjnej kuchni naszych babć.

Dla kogo?

Wątróbka drobiowa to doskonała propozycja dla miłośników tradycyjnych 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. Delikatna konsystencja i kremowy [sos](#) sprawiają, że danie to przypadnie do gustu nawet osobom, które zwykle stronią od podrobów.

Na jaką okazję?

To idealne danie na codzienny, domowy obiad, gdy potrzebujesz szybko przygotować coś pożywnego i smacznego. Wątróbka smażona według przepisu Babuni doskonale sprawdzi się również jako ciepła przekąska podczas rodzinnych spotkań czy nieformalnych przyjęć w gronie przyjaciół.

Czy wiesz o tym?

Wątróbka drobiowa to jedno z najbogatszych źródeł żelaza i witaminy A w naszej diecie. Sekret udanej wątróbki tkwi w odpowiednim przygotowaniu – nakłucie jej przed smażeniem zapobiega kurczeniu się podczas obróbki termicznej, a krótki czas smażenia gwarantuje, że pozostanie soczysta i delikatna.

Dla urozmaicenia

Wątróbkę możesz podać na różne sposoby – klasycznie z ziemniakami i surówką, ale równie dobrze sprawdzi się z kaszą gryczaną lub puree z selera. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu łyżeczkę musztardy lub kilka kropli sosu worcestershire. Możesz też wzbogacić danie o podsmażone pieczarki lub kawałki jabłka.