

Wątróbka drobiowa z warzywnymi dodatkami

Wątróbka drobiowa z warzywnymi dodatkami – domowy obiad pełen smaku

Delikatna wątróbka drobiowa w towarzystwie aromatycznych warzyw to propozycja na **sycący i pełnowartościowy posiłek**. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu wątróbki – marynowanie w musztardzie nadaje jej charakterystycznego smaku i kruchości.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Wątróbka drobiowa jest lżejsza od wieprzowej, dlatego sprawdzi się również dla osób dbających o linię. *Bogactwo składników odżywczych* zawartych w wątróbce czyni ją doskonałym wyborem dla osób potrzebujących wzmocnienia organizmu, szczególnie w okresie jesienno-zimowym.

Na jaką okazję?

To propozycja na codzienny, rodzinny obiad, który przygotujesz w mniej niż 45 minut. Wątróbka z warzywami świetnie sprawdzi się również jako **ciepła kolacja** po długim dniu pracy. Podana z gotowanymi ziemniakami stanowi kompletny posiłek, który zaspokoi głód na długie godziny.

Czy wiesz, że?

Wątróbka drobiowa to prawdziwa **skarbnica żelaza i witamin z grupy B**. Połączenie jej z marchewką i cukinią nie tylko

wzbogaca smak, ale również podnosi wartość odżywczą całego dania. Pieczarki dodają charakterystycznego aromatu i są źródłem cennego białka roślinnego.

Dla urozmaicenia

Możesz podać wątróbkę z kaszą gryczaną zamiast ziemniaków lub dodać do duszenia łyżkę *śmietany* dla uzyskania kremowej konsystencji sosu. Ciekawą alternatywą będzie również dodanie pod koniec duszenia garści posiekanych suszonych pomidorów lub kilku oliwek, które nadadzą potrawie śródziemnomorskiego charakteru.