

Wątróbka duszona w sosie z cebulką

Wątróbka duszona w sosie z cebulką – klasyk w nowej odsłonie

Wątróbka duszona w aromatycznym sosie z cebulką to danie, które potrafi zaskoczyć nawet największych sceptyków. Ten tradycyjny przepis nabiera nowego wymiaru dzięki połączeniu delikatnej wątróbki z kremowym sosem pieczeniowym Knorr i karmelizowaną cebulką. Soczysta wątróbka otulona aksamitnym sosem to prawdziwa uczta dla podniebienia!

Dla kogo?

Idealne danie dla osób, które chcą przekonać się do wątróbki na nowo. Jeśli masz w domu niejadków, którzy omijają wątróbkę szerokim łukiem, ten przepis może zmienić ich nastawienie. Delikatna konsystencja i bogaty smak sprawiają, że nawet osoby z traumatycznymi wspomnieniami ze szkolnych stołówek docenią to danie.

Na jaką okazję?

Wątróbka duszona w sosie z cebulką sprawdzi się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy potrzebujesz pożywnego posiłku w krótkim czasie. To również doskonała propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi, którzy docenią tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Czy wiesz, że...?

Wątróbka to prawdziwa skarbnica witamin i minerałów, szczególnie żelaza i witamin z grupy B. Możesz wybierać spośród wielu rodzajów: drobiowej, króliczej, jagnięcej,

wieprzowej czy cielecej. Każda ma nieco inny charakter, ale wszystkie doskonale komponują się z cebulą, tworząc klasyczny duet kulinarny.

Dla urozmaicenia

Podawaj wątróbkę z chrupiącą bagietką, która idealnie zbierze aromatyczny [sos](#). Możesz też serwować ją z purée ziemniaczanym lub kaszą gryczaną. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę czerwonego wina lub kilka kropel sosu worcestershire. Świeże zioła, jak tymianek czy rozmaryn, nadadzą potrawie elegancki charakter.