

Przepis na wątróbkę z grilla – jakie są zalety wątróbki?

Składniki

- 300g** wątróbki drobiowej
- 1** duże jabłko słodkie
- 1** 1 cebula czosnkowa
- cynamon
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Wątróbkę umyć, osuszyć lekko, oprószyć cynamonem, solą i pieprzem. Jabłka oczyścić ze skórek i gniazd, pokroić na ćwiartki, a potem w grubsze plasterki. Cebulę pokroić w półplasterki.
2. Do folii aluminiowej włożyć kilka kawałków wątróbki oraz jabłek i trochę cebuli, zawinąć, tworząc szczelnie zamknięte sakiewki, grillować 20 – 25 minut.