

# Wątróbka po nelsonsku

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 15 minut

---

### Przygotowanie :

1. Ugotować ziemniaki (200 g) pokrojone w plastry, odcedzić i ostudzić.
2. Wątróbkę (400 g) umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić w plastry, obtoczyć w mące. Wlać olej na patelnię. Wątróbkę i plastry jabłka (1 szt.) obsmażyć i przełożyć na talerz.
3. Na tym samym tłuszczu usmażyć plastry cebuli (2 szt.) i 100 g pieczarek.
4. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem.
5. Układać warstwami: plastry ziemniaków, pieczarki z cebulą, wątróbka, znów cebula, pieczarki i na wierzch ziemniaki. Całość zalać lekko posolonym jogurtem (1 szt.) wymieszanym z pieprzem i zieloną pietruszką.
6. Wstawić naczynie z wątróbką do nagrzanego piekarnika, temp. 180 stopni, piec aż na wierzchu pojawi się złota skorupka.