

Doradca Smaku, odc. 13: Sałatka z wątróbką drobiową z orzechami włoskimi i octem malinowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	250 g
olej	
masło	
sałata rzymska	
szalotka	2 szt.
olej rzepakowy	
pomidorki cherry	5 szt.
orzechy włoskie	75 g
ocet	100 ml
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
natka pietruszki	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
natka pietruszki	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Z sałaty rzymskiej odkładamy 2-3 liście do dekoracji, resztę grubo szatkujemy.

- KROK 2 Szalotki kroimy w pióra. Na patelni rozgrzewamy olej z odrobiną masła.
- KROK 3 Wątróbkę doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 4 Na mocno rozgrzaną patelnię wrzucamy wątróbkę, po chwili zmniejszamy ogień i smażyjemy pod przykryciem.
- KROK 5 Przyprawiamy ziołami prowansalskimi i suszoną natką pietruszki.
- KROK 6 Wątróbkę zdejmujemy z patelni. Na pozostałym tłuszczu smażyjemy szalotki.
- KROK 7 ...po chwili wrzucamy pomidorki cherry, następnie orzechy włoskie i lekko doprawiamy ziołami prowansalskimi. Na koniec dolewamy ocet malinowy i dodajemy odrobinę masła.
- KROK 8 Do tak przygotowanego sosu dodajemy na pół minuty wątróbki dla lekkiego podgrzania.
- KROK 9 Na talerze nakładamy liście sałaty, które wcześniej odłożyliśmy do dekoracji.
- KROK 10 Na nich układamy pokrojoną sałatę, wykładamy wątróbki i pozostałe składniki.