

Doradca Smaku VII: Wątróbka drobiowa z owocami, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 sztuk
wątróbka drobiowa	500 g
szalotka	2 sztuki
porzeczki	50 g
maliny świeże	50 g
masło	40 g
mąka	
olej	1 łyżka
woda	1,5 l
miód	2 łyżki
śmietana 18 proc	2 łyżki
ocet winny	1/2 szklanki
wino czerwone	1/2 szklanki
Rozmaryn suszony Prymat	
estragon	
Gałka muskatołowa cała Prymat	
Pieprz ognisty mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
bazylię świeżą	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie. Wątróbkę oczyścić z błonek, doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać mąką. Smażyć na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju, cztery minuty z każdej strony. Ściągnąć z patelni.
- KROK 2 Szalotki pokroić w cienkie pióra i smażyć na tej samej patelni. Po 2-3 minutach dodać ocet winny, wino czerwone oraz porzeczki i maliny. Przyprawić rozmarynem i estragonem, a na koniec dodać 2 łyżki miodu. Sos zagęścić masłem. Wątróbkę dodać ponownie na patelnię do sosu.
- KROK 3 Ugotowane ziemniaki odcedzić, ubić tłuczkiem lub widelcem na gładką masę, dodając śmietaną i gałkę muskatołową do smaku.
- KROK 4 Podawać udekorowane pozostałymi owocami i bazylią.