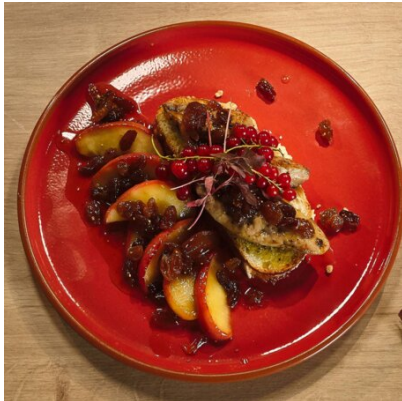


Doradca Smaku XI: Wątróbka gęsia z jabłkami, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	1 sztuka
suszone figi	2 sztuki
rodzynki	1 garść
miód wielokwiatowy	2-3 łyżki
nalewka z pigwy	1/2 szklanki
wątróbka gęsia	1/2 kilograma
sól	1 szczypta
pieprz czarny grubo mielony	1 szczypta
masło 82%	25-30 gramów

Do smaku:

cynamon cały Prymat

goździki całe

sól morską - MŁYNEK Prymat

Pieprz czarny- MŁYNEK

pieprz czarny grubo mielony

Do podania:

chałka 1 sztuka

porzeczki czerwone 1 gałązka

listki amarantusa kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłko kroimy w plasterki, figi w paseczki. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy masło. Wrzucamy owoce, dodajemy laskę cynamonu oraz rodzyнки. Wlewamy miód wielokwiatowy i nalewkę. Przyprawiamy goździkami. Smażymy ok. 2 minut – jabłka mają się zarumienić, ale nie mogą się rozpadać.

Wątróbkę kroimy na grube plastry, które nacinamy. Mięso wrzucamy na mocno rozgrzaną patelnię. Przyprawiamy solą. Wątróbki nie smażymy długo, 1-2 minuty. Doprawiamy pieprzem grubo mielonym. Dodajemy masło, a gdy się rozpuści wyłączamy gaz, polewamy wątróbkę tłuszczem (bastowanie).

Chałkę kroimy w plastry. Wykładamy na nie kawałki wątróbki, następnie polewamy tłuszczem z patelni. Obok wykładamy owoce. Dekorujemy listkami amarantusa oraz porzeczkami.