

Przepis dnia IV, odc. 35: Wątróbka pieczona w boczku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	500 g
śliwki suszone	250 g
boczek wędzony	300 g (plastry)
cydr	3/4 szklanki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
majeranek	
cebula czerwona	1 szt.
cebula biała	1 szt.
jabłka	2 szt.
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Śliwki moczymy w cydrze. Jabłka i cebule kroimy w grubą kostkę i wrzucamy do miski.
- KROK 2 Doprawiamy solą morską, ziołami prowansalskimi, majerankiem i kolorowym pieprzem. Dokładnie mieszamy. Kawałki wątróbki solimy i pieprzymy.
- KROK 3 Na wierzchu kładziemy śliwkę i zawijamy w boczek. Natłuszczamy naczynie żaroodporne olejem i układamy zawinięte wątróbki.

- KROK 4 W koło wątróbek układamy jabłka z cebulą. Jeżeli zostały nam śliwki możemy je dorzucić do naczynia żaroodpornego. Całość zalewamy pozostałym cydrem. Danie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na 25 minut (Góra-Dół z termo obiegiem).
- KROK 5 Wątróbkę podajemy z pokrojoną natką pietruszki.