

Przepis dnia, odc. 17: Wątróbka drobiowa na jabłkach z majerankiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	600 g
olej rzepakowy	(do smażenia)
mąka pszenna	4 łyżki
majeranek Prymat	(do smaku)
sok z cytryny	1 szt.
jabłka	4 szt. (winne)
masło	3 łyżki
miód lipowy	2 łyżki
wódka gorzka	100 ml
natka pietruszki	(do dekoracji)
marynata	
olej rzepakowy	4 łyżki
musztarda delikatesowa	1 łyżka
przyprawa do indyka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umytą i oczyszczoną wątróbkę osuszyć. Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, skropić sokiem z cytryny, pokroić w cząstki i usmażyć na maśle, dodając wódkę, miód i majeranek.

- KROK 2 Wątróbkę natrzeć wszystkimi wymieszanyimi składnikami marynaty, oprószyć mąką.
- KROK 3 Usmażyć na złoty kolor.
- KROK 4 Następnie piec 5-10 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 5 Wątróbki ułożyć na jabłkach, udekorować natką pietruszki i skropić powstałym podczas smażenia jabłek sosem. Podawać.