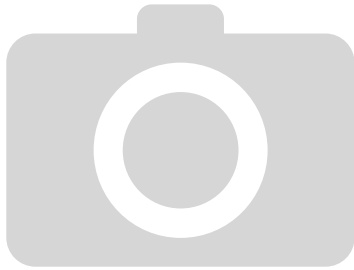


Wątróbki drobiowe glazurowane octem balsamicznym z truskawkami

WIEŚŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki drobiowe	200 gram
truskawki	150 gram
ocet balsamiczny	50 ml
masło	2 łyżki
szalotka	1 szt
tymianek	2 gałązki
cukier	1 łyżeczka
kolorowe sałaty	100 gram
sól	
pieprz	
oliwa	
pomidorki koktajlowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbki drobiowe dokładnie oczyść i zamarynuj w pieprzu i oliwie przez 15 minut , następnie obsmaż na patelni . Zdejmij wątróbki i na tej samej patelni przesmaż pokrojoną w kostkę szalotkę . Zalej ją octem balsamicznym , dodaj gałązki tymianku i gotuj ok. 3 minuty na wolnym ogniu , aż odparuje połowa objętości octu . Dopraw solą i cukrem , dodaj masło . Gotuj , aż całość zgęstnieje . Następnie dodaj wątróbki i pokrojone truskawki . Otocz dokładnie sosem i podawaj z kolorowymi sałatami .