

Wysmienita zapiekanka z wątróbka drobiowa



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2-3
jablka duze, twarde	3
pomidor bez skóry	3
ser żółty	100 g
natka pietruszki	
majeranek, łyżka cukru, sol, pieprz	
wątróbka drobiowa	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeża wątróbkę opłukać i odstawić na jakiś czas zalana w zimnej wodzie, po czym czynność ponownie powtórzyć (wątróbkę można też moczyć w mleku). Kolejny raz wypłukać wątróbkę i odcedzić ją w sitku, by odkać wodę. Przyszykować formę do zapiekania i wyłożyć wątróbkę. Formy nie musimy smarować tłuszczem. Wątróbkę posypujemy solą, pieprzem, majerankiem i drobno posiekana natką pietruszki. Cebule obieramy i podobnie jak jabłka, myjemy. Jabłko nie obieramy ze skórki. Cebulkę przekroić wzdłuż na pół, a następnie pokroić w dość cienkie w piórka. Z jabłka wydrążyć środek, owoce przekroić wzdłuż na pół, a następnie na cienkie, podłużne półprążki. Rozgrzać tłuszcz na patelni i wrzucić cebule. Do cebuli dodać łyżeczkę cukru i odrobinę soli. Gdy cebulka się zacznie szklić, wrzucić na krótko jabłka i posypać ok. 2 łyżeczkami majeranku (jabłka nie mogą zmieknąć). Cebule z jabłkami położyć na wątróbkę i wszystko razem wymieszać. Rozgrzać piekarnik. Pomidorów nie przekrajać, jedynie cienko pokroić i ułożyć na wierzchu. Całość włożyć do piekarnika i zapiekać ok. 40-60 minut w 180-200 stopniach. Pokroić ser żółty na cienkie plasterki i na ok. 10 min przed zakończeniem pieczenia, wyłożyć nim wierzch zapiekanki. Po upieczeniu, nabiera nam się płyn, który trzeba odlać. Wątróbka jest miękka i pyszna. Dodatkowo podczas pieczenia nie powstają twarde, suche spieczenia na wątróbkę, bo pomidorki skutecznie ją przed tym chronią :)