

Przepis dnia II, odc. 58: Wątróbka cielęca w sosie musztardowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka cielęca	600 g
mąka pszenna	5-6 łyżek
olej rzepakowy	
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
Musztarda rosyjska Prymat	2-3 łyżki
wino białe wytrawne	100 ml
rosół z kury Kucharek	300 ml
śmietana kremówka	100 ml
ogórki kwaszone	8 szt.
natka pietruszki	
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Osuszoną wątróbkę pokroić w plastry, oprószyć przyprawą do drobiu i mąką.

- KROK 2 Cebule i czosnek podsmażyć z przyprawami na oleju na głębokiej patelni. Następnie dodać musztardę, wlać wino i gorący rosół, dokładnie wymieszać. Po 10 minutach dodać śmietanę, zagotować i doprawić do smaku.
- KROK 3 Wątróbkę krótko obsmażyć na rozgrzanym oleju tak, aby była różowa w środku.
- KROK 4 Tak przygotowaną wątróbkę podawać z aromatycznym sosem musztardowym, gałązkami natki pietruszki i obranymi ogórkami kwaszonymi.
- KROK 5 Smacznego