

wątróbka indycza z czeremchą



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka z indyka	500 g
czeremcha	1,5 szlanki
cebula	1 duża
masło klarowane	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
kolendra mielona	1/2 łyżeczki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czeremchę opłukać i ręcznie oddzielić miąższ od pestek, upewnić się że nie ma pestek. Zajmuje to 15 minut ale to najlepszy sposób obierania, bo dokładny.

Wątróbkę opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym i oprószyć mąką.

Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć kawałki wątróbki z obu stron (2 minuty).

W tym czasie pokroić cebulę w kostkę i dodać na patelnię doprawić kolendrą,

Wątróbkę przewracać od czasu do czasu. Gdy cebula się zrumieni dodać czeremchę. Mieszać i dusić razem 3 minuty.

Na końcu zdjąć z gazu i doprawić solą i pieprzem.

Można zjeść z chlebem.

Smacznego.