

Mistrz Smaku poleca: Gulasz z wątróbki drobiowej, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

wątróbka drobiowa	1 kilogram
mąka	2 łyżki
pieczarki	1/2 kilograma
papryka	2 sztuki
marchewka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
rosół z kury	1 litr
śmietana 30%	100 mililitrów
olej do smażenia	1 łyżka
ogórki konserwowe	kilka sztuk
Ziele angielskie całe Prymat	8 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
natka pietruszki	1 pęczek

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
Majeranek suszony Prymat	szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki kroimy na plastry i smażymy na suchej patelni, aż puszczą wodę. W trakcie doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie przekładamy na talerz.

Papryki oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w mniejszą kostkę, marchew ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystkie warzywa smażymy na rozgrzanym oleju na patelni po smażeniu pieczarek. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i doprawiamy do smaku papryką słodką. Po chwili dodajemy pieczarki i smażymy razem.

Wątróbkę obtaczamy w mące. Smażymy na oleju rozgrzanym na drugiej patelni. Usmażoną wątróbkę przekładamy do warzyw, mieszamy.

Całość zalewamy rosółem, mieszamy i zagotowujemy. Dodajemy śmietanę i doprawiamy do smaku majerankiem.

Gotowe danie dekorujemy natką pietruszki. Podajemy z ogórkami konserwowymi.