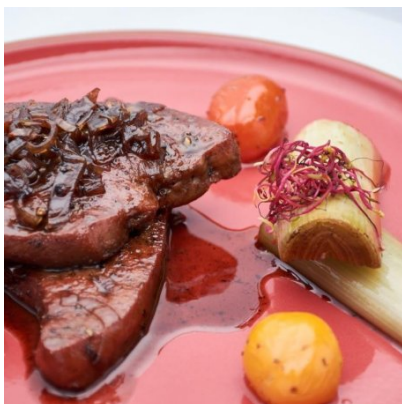


Doradca Smaku VIII: Wątróbka cieleca w karmelu balsamicznym, odc. 14



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka cieleca	300 g
martini dry	2-3 łyżki
miód	6 łyżek
ocet balsamiczny	6-7 łyżek
oliwa	120 ml
masło	120 g
por	2 szt.
pomidorki koktajlowe	10 szt.
woda	100 ml
kiełki	do dekoracji
Imbir mielony Prymat	
cząber	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pory kroimy wzdłuż, a następnie na mniejsze kawałki (ok. 8 cm). Przekładamy je do naczynia żaroodpornego. Doprawiamy solą, imbirem mielonym i polewamy dwoma łyżkami miodu. Dodajemy 100 g masła pokrojonego w małe kawałki i dwie łyżki octu balsamicznego. Następnie wlewamy wodę. Pieczemy w 180°C przez ok. 15-20 minut.

- KROK 2 Na dno małego garnka wlewamy oliwę (do wysokości 1-2 cm). Dodajemy pomidory koktajlowe. Doprawiamy do smaku cząbrem i konfitujemy je na małym ogniu przez ok. 10-15 minut.
- KROK 3 Wątróbkę doprawiamy solą i pieprzem grubo mielonym. Szalotkę siekamy w piórka. Na patelni rozgrzewamy oliwę i przekładamy wątróbkę. Dodajemy pozostałe masło. Smażymy z obu stron przez 3-4 minuty i zdejmujemy z patelni.
- KROK 4 Na tłuszczu po wątróbce smażyjemy szalotki. Dolewamy wermut i odparowujemy do ok. połowy objętości. Dodajemy pozostały miód i ocet balsamiczny. Do sosu przekładamy wcześniej usmażoną wątróbkę. Dusimy w sosie przez 3-4 minuty.
- KROK 5 Na talerze układamy wątróbkę, pory i konfitowane pomidory koktajlowe. Danie polewamy sosem z szalotek. Dekorujemy kielkami.