

Wątróbka z indyka z cebulką i jabłkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na wątróbkę:

wątróbka drobiowa	600 gramów
mleko	500 mililitrów
Przyprawa do mięs Prymat	1 łyżka
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	1 łyżeczka
masło klarowane	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
cebula	2 sztuki

Jabłka z majerankiem:

jabłka	4 sztuki
sok z cytryny	z 1 owocu
masło	3 łyżki
miód	2 łyżki
winiak	50 mililitrów
Majeranek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą i oczyszczoną wątróbkę zamoczyć w mleku, odstawić na 6-8 godzin, a następnie osuszyć. Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, skropić sokiem z cytryny, pokroić w części i usmażyć na maśle, dodać majeranek, winiak, miód pszczeni i kolorowy pieprz. Cebulę pokroić w piórka, obsmażyć i podusić przez około 5 minut. Wątróbkę oprószyć Przyprawą do mięs Prymat oraz mąką, usmażyć i połączyć z cebulą. Ułożyć na aromatycznych jabłkach i skropić powstałym podczas smażenia jabłek sosem.