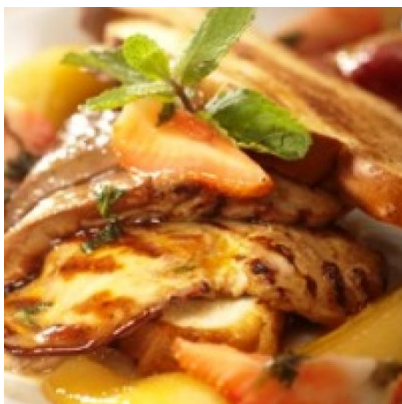


Wątróbki indycze z glazurowanymi w miodzie gruszkami i truskawkami podane na ciepłych tostach z chałki



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbki indycze	400 g
mąka	3 łyżki
olej do smażenia	0,5 szklanki
chałka	kilka kromek
cukier	100 g
masło	50 g
miód pitny	40 ml
winiak	40 ml
gruszki	4 świeże sztuki
truskawki świeże	100 g
mięta świeża	kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić cukier. Gdy osiągnie konsystencję karmelu, dodać masło i gruszki. Całość dusić 10 minut, dodać posiekaną miętę, winiak i miód pitny. Zestawić z ognia. Oczyszczone wątróbki pokroić w plastry o grubości 1,5 cm, oprószyć mąką i obsmażyć na rozgrzanej patelni. Gorące wątróbki ułożyć na tostach z chałki. Podawać z glazurowanymi gruszkami i truskawkami udekorowanymi świeżą miętą