

SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO I KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI ORAZ GRUSZKAMI

około 40 min

Lista składników:

500 g wątróbki z kurczaka

1 duża cebula

1 duża gruszka

1 duże jabłko

2 łyżki masła

1 łyżeczka cukru

1 łyżka glassy balsamicznej

2 łyżeczki majeranku

3 - 4 łyżki oleju

kilka łyżek mąki do obtoczenia wątróbki

kilka łyżek orzechów włoskich i pistacji

2 -3 garści roszponki



Z umytego jabłka oraz gruszki wykrój gniazda nasienne i owoce pokrój w ósemki. Na patelni rozgrzej masło, dodaj cukier i glassę balsamiczną, wymieszaj, wsyp owoce i przesmaż całość, aż owoce zmiękną lekko.

Kawałki wątróbki obtocz w mące. Na patelni rozgrzej olej i usmaż wątróbkę po kilka minut z każdej strony do lekkiego zezłocenia.

Wątróbkę zdejmij z patelni i na pozostałym tłuszczu przesmaż lekko cebulę pokrojoną w piórka.

Do miski wyłóż opłukaną i osuszoną roszponkę oraz naprzemiennie wątróbkę, cebulę i karmelizowane owoce. Posyp całość orzechami włoskimi oraz pistacjami i polej wytopionym z cebuli i wątróbki tłuszczem.