SAŁATKA Z WATRÓBKĄ 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.