

# Wątróbka drobiowa na malinowym sosie.

Autor: **hydrops**

Przepisów: 11 Ocena: 19



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- wątróbka drobiowa, 400g
- maliny świeże lub mrożone, 250g
- cukier, łyżka
- planta, 2 łyżki
- pieprz grubo mielony, do smaku
- sól, do smaku
- mleko, 1 l
- mąka, 1 łyżka
- Natka pietruszki, pęczek
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- tabasco, 3 krople

## Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbke wymoczyć w mleku oczyścić z błon(ja mocze godzinie w lodówce)Rozpuścić Plante i smażyć do miękkości.Na koniec posolić i popierzyć grubo mielonym pieprzem.W rondelku zagotować wodę z cukrem,dodać tabasco i maliny.Blenderem zmiksować po 5 minutach.Przecedzić żeby w sosie nie było pestek.Mąkę ziemniaczana rozpuścić w 1/3 szklanki zimnej wody.Zagęścić optymalnie sos malinowy.Posiekać pietruszkę(ja również podaje z równie dobrym efektem z siekana świeżą bazylią).Podawać na białym dużym talerzu.Sos wylewamy na środek na nim układamy stosik z wątróbki opruszamy pietruszka lub bazylią do dekoracji ładny szczytowy listek Bazylii.Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: