

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 Wątróbki wymoczyć w mleku oczyścić z błon (ja mocze godzinę w lodówce) Rozpuścić Plante i smażyć do miękkości. Na koniec posolić i popieprzyć 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 ziemniaczaną rozpuścić w 1/3 szklanki zimnej wody. Zagęścić optymalnie sos malinowy. Posiekać pietruszkę (ja również podaje z równie dobrym efektem z siekaną świeżą bazylią). Podawać na białym dużym talerzu. Sos wylewamy na środek na nim układamy stosik z wątróbki opruszamy pietruszką lub bazylią do dekoracji ładny szczytowy listek Bazylii. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: