

Wątróbka indyjska a'la Mechanik



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5741

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 4 sztuki wątróbki indyjskiej
- 8 plasterków boczku wędzonego
- 1 średnia cukinia
- 4 szt. śliwki suszonej (kalifornijskie)
- 2 większe jabłka
- 1 owoc granatu
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka przecieru z chilli lub kilka kropel tabasco
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę oczyszczam i dzielę na połowę. Na plasterku boczku kładę plasterki cukinii, wątróbkę i połówkę śliwki. Całość zawijam tworząc roladkę spiętą wykałaczką. Grilluję na wysokiej temperaturze unikając jakichkolwiek płomieni. Z drugiego boku na grillu (w spokojniejszej temperaturze) grilluję 1 cm plastry jabłka natarte sokiem z cytryny.
- 2 W międzyczasie otwieram owoc granatu wydobywając pestki które podsmażam w rondlu z miodem. Kiedy pestki nieco zmiękną dodaję ocet balsamiczny, i przecier z chilli (wydaje mi się że można go zastąpić np. kilkoma kroplami tabasco jeśli ktoś ma) i chwilę jeszcze gotuję. Łyżeczkę mąki ziemniaczanej rozprowadzam w połowie szklanki wody i wlewam do rondla mieszając. Sos redukuję do momentu jego półpłynnej konsystencji.
- 3 Grillowaną wątróbkę indyjską podałem na grillowanym jabłku polanym słodko pikantnym sosem z granata.

Twoje notatki do przepisu: