Wątróbka w sosie z malin

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 500 g
- maliny - 300 g
- wino białe - 100 ml
- ocet balsamiczny - 2 łyżka
- cukier - 2 łyżeczka
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- maślanka - 250 ml
- masło klarowane - 2 łyżka
- mąka do oprószenia - trochę
- rukola do podania - trochę
- listki melisy do podania - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbkę oczyszczamy, płuczemy i zalewamy maślanką. Odstawiamy na godzinę. Po tym czasie przelewamy na sitko i odstawiamy na bok do odsączenia.

KROK 2: Do rondelka wlewamy wino, ocet balsamiczny, dodajemy cukier i 3/4 malin. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy 15 - 20 minut. Po tym czasie sos możemy przetrzeć przez sitko, żeby pozbyć się pestek (ja tego nie zrobiłam), przelewamy do sosjerki.

KROK 3: Na patelni rozpuszczamy masło i porządnie podgrzewamy. Wątróbkę dokładnie obtaczamy w mące i wrzucamy na rozgrzane masło. Smażymy do czasu, aż wątróbka nie będzie krwista (mi to zajęło około 10 minut). Zdejmujemy z ognia, solimy i pieprzymy dla smaku.

KROK 4: Na talerzach układamy rukolę, następnie wątróbkę, a na niej liście melisy. Posypujemy pozostałymi malinami i polewamy naszym sosem. Smacznego! :)