Wątróbka z rukolą i sosem malinowym

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 600 g
- cebula - szt.
- olej - trochę
- rukola - 1/2 opakowanie
- SOS -
- maliny - 350 g
- ocet balsamiczny - 30 ml
- syrop z agawy - 2 łyżka
- wino wytrawne czerwone - 100 ml
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnuszka wsypujemy maliny, wlewamy syrop z agawy, ocet balsamiczny, wino. Zagotowujemy i gotujemy co jakiś czas mieszając. Naszym zadaniem jest zredukowanie sosu mniej więcej o połowę. Gdy już sos jest zredukowany przecieramy maliny przez sito tak aby pozbyć się malutkich pestek. Powstały sos ma piękny intensywny bordowy kolor. Jeżeli uważamy, że jest jeszcze zbyt rzadki, to możemy sos przelać z powrotem do garnuszka i jeszcze chwilę pogotować. Gorący sos jest rzadszy od wystudzonego. Sos można przygotować wcześniej.

KROK 2: Wątróbkę oczyszczamy ze wszelkich błon, myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Cebulę kroimy w cienkie piórka. Na patelni rozgrzewamy olej lub olej kokosowy i wykładamy wątróbkę na patelnię (wątróbkę możemy wcześniej obtoczyć w mące ziemniaczanej). Smażymy wg upodobań krótko po 2 minuty z każdej strony jeśli lubimy różowe w środku lub dłużej jeżeli lubimy mocniej wysmażoną. Kiedy przełożymy wątróbkę na drugą stronę dodajemy na patelnię cebulę. Na końcu smażenia solimy. Możemy również posolić na talerzu.

KROK 3: Na talerz wykładamy rukolę, wątróbkę, znowu rukolę i polewamy sosem malinowym. Dodatkowo dekorujemy malinami.