

SZASZŁYKI Z GĘSIĄ WĄTRÓBKĄ, BOCZKIEM I SOSEM

SKŁADNIKI:

- 250 g wątróbki gęziej
- 200 g wędzonego boczku
- 1 papryka
- 1 biała cebula
- 1 łodyga selera naciowego
- kilka łyżek oliwy z oliwek
- 100 ml czerwonego wina
- sok z jagód
- łyżka masła 82 proc.
- cukier brązowy
- sól i pieprz do smaku
- kilka liści cykorii i pomidorki cherry
- rozmaryn



PRZYGOTOWANIE:

Seler naciowy i cebulę kroimy w krążki, wrzucamy na patelnię z oliwą z oliwek, mieszamy. Kiedy zmięknie, dodajemy czerwone wino i cukier, odparowujemy na małym ogniu. Pod koniec dolewamy sok z jagód, dosypujemy sól oraz pieprz, zdejmujemy z palnika, zagęszczamy łyżką masła.

W międzyczasie na drugiej patelni podsmażamy pokrojone w grubą kostkę paprykę oraz wędzony boczek, przekładamy do innego naczynia. Czyścimy wątróbkę z żył, obtaczamy w mące i układamy na tej samej patelni, doprawiamy solą i pieprzem, smażymy 3–4 minuty z każdej strony. Wątróbka musi być lekko różowa, delikatna i soczysta. Przygotowujemy szaszłyki z wątróbki, boczku i papryki, układamy na blasze, dodajemy gałązki świeżego rozmarynu, zapiekamy w piekarniku.

Szaszłyki układamy na liściach cykorii, z przekrojonymi na pół pomidorkami cherry, polane winnym sosem z selera naciowego, cebulki i soku z jagód. Smacznego!