Wątróbka z rzymską sałatką

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989

To danie może być ozdobą bardzo wykwintnej kolacji

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Wątróbka z indyka - 40 dag
- Duża sałata - 1 szt.
- Pomarańcze - 2 szt.
- Sok z cytryny - 1/2 szt.
- Czosnek - 1
- Natka pietruszki - 1 łyżeczka(i)
- Szczypiorek - 1 łyżeczka(i)
- Musztarda - 1 łyżeczka(i)
- Ocet winny - 1 łyżeczka(i)
- Olej - 4 łyżka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Sałatę przebrać, wybrać najmniejsze i najdelikatniejsze liście, a następnie je umyć i dokładnie osączyć. Pomarańcze sparzyć. Jedną cienko obrać, a skórkę pokroić w wąskie paseczki. Blanszować przez kilka minut w paru łyżkach gorącej wody. Drugą pomarańczę obrać i pokroić na ćwiartki, usuwając białą błonkę. Ząbek czosnku obrać i drobno posiekać. Dodać po małej łyżeczce musztardy i octu winnego, dwie łyżki oleju, sok z połówki cytryny. Ubić gęsty sos. Następnie dodać drobno posiekaną zieleninę i starannie wymieszać. Wątróbkę oczyścić, wypłukać. Usmażyć z obu stron na mocno rozgrzanym oleju, a następnie przyprawić solą i pieprzem. Usmażoną wątróbkę pokroić w plastry, wyłożyć na półmisek i polać sosem. całosc przybrać sałata, cząstkami pomarańczy oraz paseczkami skorki pomarańczowej.