



PATE Z WĄTRÓBEK GĘSICH Z ŻURAWINĄ I JABŁKAMI (LUB GRUSZKAMI) (porcja dla 2 - 3 osób)

Składniki:

- 2 wątróbki z gęsi
- 1 twarde jabłko lub 1 twarda gruszka
- 2 małe szalotki
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki masła
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1/2 łyżeczki kolendry
- 6 łyżek śmietany kremówki (30% lub 36%)
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 2 łyżki konfitury żurawiny
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- jabłko (lub gruszkę) pokroić wzdłuż w ćwiartki (lub ósemki) i usunąć gniazda nasienne
- na patelni rozgrzać 2 łyżki masła, a następnie włożyć pokrojone owoce, oprószyć pieprzem i lekko przysmażyć
- pod koniec smażenia podać
- drobno posiekać szalotkę
- na patelni rozgrzać oliwę i na małym ogniu zeszklić szalotkę posypaną 1/2 łyżeczki majeranku oraz 1/4 łyżeczki kolendry i ściągnąć z patelni
- na patelni (najlepiej na patelni po smażeniu cebulki) rozpuścić 2 łyżki masła i przysmażyć wątróbkę
- następnie wątróbkę ściągnąć z patelni i odstawić do przestudzenia
- do naczynia (do miksowania) włożyć usmażoną szalotkę, wątróbkę i całość posolić, popieprzyć do smaku oraz dodać 1/4 łyżeczki kolendry i śmietanę kremówkę
- wszystko zmiksować na gładki krem
- na talerzu ułożyć usmażone owoce, położyć na nie żurawinę, a obok zaserwować (za pomocą łyżki do robienia kulek) wątróbkę - najlepiej wraz z bezglutenowymi grzankami

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl