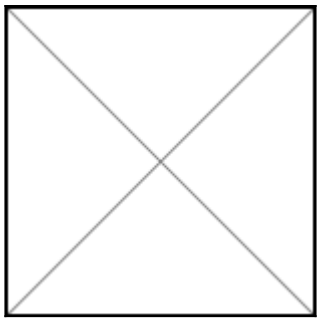

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Wątróbka cielęca po angielsku z rusztu

Naprawdę smaczne

Składniki:

- smalec, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wątróbka cielęca, 75 dag

Sposób przygotowania:

Wątróbkę opłukać, ściągnąć błony obrastające powierzchnię. Bezpośrednio przed pieczeniem oprószyć pieprzem i nie soląc dokładnie posmarować stopionym tłuszczem. Rozgrzać ruszt, posmarować tłuszczem pręty, ułożyć na prętach wątróbkę, wsunąć do średnio nagrzanego (170°) piekarnika i piec ok. 30—35 min. W czasie pieczenia smarować kilkakrotnie powierzchnię wątróbki tłuszczem, aby nie dopuścić do zapieczenia i wysuszenia mięsa. Po 20 minutach wątróbkę odwrócić na drugą stronę, posmarować tłuszczem i dopiec. Przy samym końcu pieczenia całą powierzchnię wątróbki oprószyć solą. Gdy powierzchnia mięsa jest już ścięta i zrumieniona, lecz tkanka wątróbki pulchna (od nieodparowanych i lekko tylko ściętych soków), wyjąć ją, tużprzed podaniem, pokrajać na płaty grubości l cm. Mięso ułożyć ha gorącym półmisku i zaraz wydać. Podawać z ziemniakami i kwaśną, aromatyczną surówką, (z marchwi z chrzanem, z kiszonej kapusty z cebulą, pomidorami z cebulą itp.) lub ostrą sałatką.