



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

Wątróbka cielęca pieczona po angielsku

Najlepsza z frytkami

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 2 dag
- masło, 5 dag
- wątróbka cielęca, 1 kg

Sposób przygotowania:

Wątrobę, opłukać, obrać z błon, wyjąć grube żyły, oprószyć pieprzem. Rozgrzać tłuszcz na brytfannie, włożyć wątróbkę, oblać tłuszczem, wstawić do bardzo gorącego piekarnika. Wątróbkę w czasie pieczenia polewać tłuszczem. Upiec tak, by mięso pod nakłuciem wydzielało krwawy sok (ok. 20 min.). Wątróbkę wyjąć i pokrajać w skośne, cienkie płyty. Mięso ułożyć w całości na długim półmisku, oblać sosem z pieczenia. Podawać z frytkami, ostrą surówką sezonową, gotowanymi warzywami z masłem.

