

---

# Watrobka cieleca w pomarańczach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2010 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

600 g watrobki cielecej,

2 pomarańcze,

500 ml mleka,

120 ml likieru pomarańczowego (Grand Marnier),

3 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

1. Watrobki umyc, obrac z blon i zyl, wlozyc na 15 min do letniego mleka, osuszyc i pokroic na plastry grubosci ok. 1,5 cm.

2. Pomarańcze obrac ze skorek, ostrym nozem wyciac z nich czastki miaszcu (bez

wewnetrznych skorek i pestek). Z reszty wycisnac sok, zalac nim obrane

czastki pomaranczy i odstawic. Skorkę z 1 pomaranczy zblanzerowac, pokroic

w cienkie paski.

3. Na mocno rozgrzanej oliwie zazlocic z obu stron plastry watrobki. Dodac pokrojona skorkę pomaranczowa i zalac polowa likieru. Trzymac na ogniu 2 min.

Osolic, doprawic pieprzem, zdjac z patelni. Trzymac w cieple.

4. Do pozostalego na patelni sosu dodac czastki pomaranczy wraz z sokiem i dobrze wymieszac. Doprowadzic sos do wrzenia i polac nim usmazona watrobke.

Przybrac czastkami pomaranczy, polac reszta likieru, zapalic i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)