

WĄTRÓBKA DROBIOWA

z pieczonym jabłkiem, chałką i konfitura z cebuli



10 porcji

1500 g wątroby drobiowej

300 g bułki tartej

2 szt. chałki

5 szt. jabłka

80 ml olej

6 g papryka słodka

sól, pieprz młotkowany

Konfitura

400 g czerwonej cebuli

100 g cukru trzcinowego

100 ml octu winnego

1 szt. chili

sól, pieprz

Ustawienia pieca

Nagrzewanie : 230°C

Parametry: 220°C /osuszanie 100% / wiatrak 4

czas pieczenia:

wątróbka - 7 min

chałka – 3 minuty

jabłko – 5 minut

Aksesoria do pieczenia

blacha aluminiowa z powłoka nieprzywierająca GN 1/1 20 mm

Wątróbę umyj, oczyść, obtocz w bułce tartej. Wyłóż na blachę, skrop olejem.

Jabłka umyj, obierz, pokrój na ósemki, przypraw papryką słodką i pieprzem młotkowanym. Wyłóż na blachę.

Chałkę pokroić na plastry o grubości 2 cm, skrop olejem, rozłóż na blachę.

Konfitura

Cebule obierz, pokrój w półplasterki. Do garnka wsyp cukier, praż go do powstania karmelu.

Do rozpuszczonego cukru wrzuć cebulę, wymieszaj. Przesmaż przez około 4 minuty. Dodaj ocet winny oraz pokrojona chili. Gotuj dalej aż do całkowitego zredukowania płynu.