WĄTRÓBKI Z INDYKA Z JABŁKAMI I RYŻEM CURRY

Przepis na danie za ok. 25 zł dla 4 osób.

Składniki:
12 szt. wątróbek z indyka
3 kwaskowate jabłka
250 g ryżu
40 g masła
50 g masła klarowanego
3 łyżeczki mielonego curry
pieprz, sól do smaku

Sposób przygotowania:
W około 700 ml ciepłej osolonej wody rozpuścić 3 łyżeczki curry. Zagotować.
Do wrzącej wody wrzucić przepłukany w zimnej wodzie ryż i ugotować go „na sypko". Dodać masło i odstawić pod przykryciem.
Jabłka obrać i podzielić na „ósemki". Wątróbki umyć, osuszyć, pozbawić przy pomocy noża białych ścięgien.
Usmażyć na maśle wątróbki dodając w trakcie smażenia pieprz i sól. Jabłka usmażyć na drugiej patelni, również na maśle. Wszystko smażymy na dużym ogniu.
Na talerzach połączyć usmażone jabłka i wątróbki. Podawać z ryżem curry.