



SAŁATA Z WĄTRÓBKAMI DROBIOWYMI Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I ROZMARYNEM

Przygotowanie:

Wątróbki umyj, oczyść i zapanieruj w mące. Smaż po 2 minuty z każdej strony, przy przetożeniu połóż na oleju gałązkę świeżego rozmarynu. Pod koniec smażenia, posól i popieprz. Na drugiej patelni rozpuść masło, dodaj cukier, zmniejsz ogień na minimalny, po czym utóż na niej ósemki jabłka. Smaż do momentu kiedy staną się miękkie i złote. Po ostudzeniu oba składniki (bez rozmarynu) utóż na mieszance sałat. Dodaj pokrojone na pół wiśnie oraz posiekaną w piórka cebulę. Do tej sałaty proponuję charakterny sos [rozmarynowy salsa verde](#).

Składniki:

- 1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)
- 200 g wątróbek drobiowych
- 1 jabłko
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- ½ cebuli cukrowej
- Garść wiśni bez pestek
- Łyżka masła
- Łyżka cukru
- Mąka do panierowania
- Sól
- Pieprz