

Kotleciki z wątróbki

Ilu myśliwych, tyle przepisów na wątróbkę i całe życie poznaje się nowe. Tradycyjnie przyrządza się ją smażoną w cebuli. Tak przyrządza się ją najczęściej, ponieważ jest to najszybszy sposób, aby jej skosztować po udanym polowaniu. Jeśli nie mamy z kim dzielić tej radości przy odpowiedniej popitce i dysponujemy wolnym czasem, można pokusić się o przyrządzenie wątróbki z dzika w zupełnie innej postaci - kotlecików z wątróbki. Przyrządzenie jest praco- i czasochłonne, ale uwierzcie mi - opłaca się.

Składniki:

0,5 kg wątróbki najlepiej z dzika

4 ząbki czosnku

1 duża cebula

1 jajko

3-4 łyżki mąki

sól, pieprz, majeranek

Wątróbkę należy pokroić w jak najmniejszą kostkę. Tu od razu zaznaczę, że im mniejsza kostka tym lepsze wyjdą kotleciki. To zajmuje najwięcej czasu, ponieważ wątróbkę tniemy na plastry, później plastry na pasma, a pasma dopiero w kostkę. Przy tej czynności wątróbka bardzo ślizga się po desce i jest to niewdzięczna robota, ale bez pracy nie ma kołaczy. Jak już pokroimy wątróbkę, to większość roboty mamy już za sobą. Następnie cebulę kroimy w jak najdrobniejszą kostkę. Wkładamy do miski wątróbkę, posiekaną cebulę, wciskamy w to czosnek i dodajemy całe jajko. Dokładnie mieszamy całość. Następnie dodajemy do połączonych składników przyprawy i mąkę i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Ważne jest, aby z mąki nie zrobiły się grudki. Po przygotowaniu masy na kotlety należy dobrze rozgrzać olej w ilości jak do smażenia kotletów mielonych. Na rozgrzany olej nakładamy łyżką masę o wielkości kotleta mielonego. Takie kotlety wysmażamy na rumiano i najlepiej podawać je na ciepło, prosto z patelni. Im drobniejsza kostka tym kotleciki będą bardziej zespolone. Bardzo dobrze smakują z chlebem i ogórkiem kiszonym, bądź z ogórkami słodko pikantnymi z chili.

Smacznego, Mariusz Piotrowicz.