



Продукти за 4 порции:

2 средни по размер портокала
400 гр пилешки черен дроб
100 мл бяло вино
1 глава лук
1 средно голям морков
100 мл сметана за варене 10-12%
120 гр настърган кашкавал
2-3 с.л. зехтин
сол
черен пипер
листа зелена салата

Начин на приготвяне:

Измийте портокалите, разрежете ги на половинки, изцедете сока и премахнете от кората останалата месеста част.

Нарежете на дребно лука, почистете и настържете моркова.

Измийте пилешките дробчета, изчистете ги и нарежете.

Запържете за кратко в зехтина.

Добавете лука и моркова.

След няколко минути прибавете виното и портокаловия сок.

Задушете до изпаряване на течността.

Прибавете сметаната, солта и черния пипер.

Когато сосът се сгъсти, отстранете от огъня.

Напълнете портокаловите чашки с готовата смес.

Посипете с кашкавал и запечете под грила няколко минути.

Поднесете върху листа зелена салата.