

# Maliny uświetnią niejedno danie

Aromatyczne maliny są niezwykle smaczne na surowo, równie dobrze sprawdzają się jako dodatek do wszelkiego rodzaju potraw. Doskonale uzupełniają smak dań z wieprzowiny, wątróbek, wołowiny czy też drobiu. Maliny wykorzystać można także w octach macerowanych i pikantnych sosach do sałatek.

## Wątróbka z malinami i sałatą

**Składniki:** 50 dag wątróbki wieprzowej, duża cebula, mała główka sałaty, 20 dag malin, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki masła, 4 łyżki octu malinowego (ewentualnie winnego),  $\frac{3}{4}$  szklanki bulionu mięsnego, sól, pieprz

- Wątróbkę starannie płuczemy, osuszamy i kroimy w niezbyt cienkie plastry. Opatukaną sałatę osączamy, liście rozrywamy palcami na małe kawałki. Przebrane maliny płuczemy i starannie osączamy. Obraną cebulę dość drobno siekamy.
- Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy wątróbkę z cebulą. Gdy zmięknie, oprószamy solą i pieprzem, przez chwilę dusimy pod przykryciem. Przekładamy na talerz i odstawiamy w ciepłe miejsce.
- Do sosu wytworzonego w trakcie smażenia wlewamy ocet malinowy oraz bulion i gotujemy, aż odparuje połowa płynu. Patelnię zdejmujemy z ognia, dodajemy 2 łyżki masła, mieszamy, aż się roztopi. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Sałatę mieszamy z malinami i wątróbką, polewamy sosem.

Podajemy na kolację lub letni obiad z pieczywem razowym.



## Malinowy ocet

**Składniki:** 50 dag malin,  $\frac{1}{2}$  litra octu winnego lub miodowego

- Przebrane maliny płuczemy, dokładnie osączamy na sicie. Przekładamy do słoja i zalewamy octem. Słoj szczelnie zamykamy i odstawiamy w następcznione miejsce na 2-3 tygodnie.
- Po tym czasie ocet precedzamy przez lnianą ściereczkę, wlewamy do butelki, szczelnie zamykamy.

Ocet z malin stosuje się do zielonej sałaty i pikantnych sałatek owocowo-warzywnych oraz malinowego sosu winegret.

## Malinowy sos winegret

**Składniki:** 4 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki octu malinowego lub balsamicznego, 2-3 garście świeżych malin, sól, pieprz, cukier do smaku

- W miseczce lub niedużym rondelku mieszamy dokładnie oliwę z oliwek, ocet malinowy lub balsamiczny oraz zmiksowane i przetarte przez sito maliny. Doprawiamy do smaku cukrem, pieprzem i solą.

Taki sos możemy wykorzystać jako dodatek do sałat, pieczonych na ruszcie lub smażonych mięs oraz ryb.

*Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*