

Wątróbką ze śliwkami z sokiem z pomarańczy w naleśniku gryczanym na szpinaku z popcornem i grillowaną pomarańczą



## Składniki

100 g - kaszy gryczanej  
niepalonej  
olej rzepakowy  
6 szt. - wątróbki z indyka  
1/2 szt. - białej cebuli  
10 szt. - śliwek suszonych  
1 łyżka - sosu sojowego  
ciemnego  
2 szt. - pomarańcze  
4 szt. - garście szpinaku  
mleko  
50 g - popcorn z kaszy  
gryczanej  
pieprz kolorowy świeżo  
mielony do smaku  
świeży koperek

## Opis wykonania

Soli nie użyłam do tego dania, a wszystkie smaki idealnie się skomponowały i wyrazisty, oryginalny smak miały.

Naleśniki ok. 6 szt.: Kaszę zalewamy zimną wodą (300 ml wody na 100 g kaszy) i odstawiamy na 24 godziny.

Po namoczeniu odlewamy wodę i przepłukujemy ją. Kaszę wsypujemy do blendera, zalewamy ją wodą (tyle żeby powierzchnia wody przykryła kaszę) i całość miksujemy na jednolitą gładką masę. Dolewamy tyle wody, żeby ciasto miało konsystencję zwykłego ciasta naleśnikowego. Smażymy naleśniki z dwóch stron.

Nadzienie: wątróbkę płuczemy, oczyszczamy z wystających żyłek. Moczymy w mleku ok. 10 min. odsączamy z nadmiaru mleka w ręcznik papierowy i kroimy w kostkę. Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażamy na 2 łyżkach oleju, na złoty kolor. Dodajemy do niej wątróbkę i podsmażamy ok. 1 min. Dodajemy 8 śliwek pokrojonych w plasterki, sos sojowy i sok z 1/2 pomarańczy. Wszystko razem podgrzewamy, tak aby sok z pomarańczy nam się zredukował. (wszystkie smaki przenikną się wzajemnie). Całość doprawiamy pieprzem do smaku.

Nadzienie przekładamy na naleśniki, zwijamy w rulon i przekrawamy na mniejsze porcje. Świeży szpinak układamy na talerzu, na nim stawiamy naleśniki, dodajemy plasterki grillowanej na patelni pomarańczy i kilka plasterków śliwki. Całość posypujemy popcornem z kaszy gryczanej.