

Masa do smarowania chleba

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątroba wieprzowa	15 dkg
boczek	10 dkg
ziemniaki	20 dkg
cebula	20 dkg
mąka pszenna	2 dkg
sól do smaku	
majeranek	1 łyżeczka
pieprz	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę udusić z boczkiem. Wątrobę wymoczoną w zimnej wodzie pokrajać na plastry i włożyć do cebuli. Dusić ją krótko. Posypać mąką, wlać parę łyżek wody. Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać. Wszystko przepuścić przez sitko pasztetowe maszynki do mięsa. Osolić. Wsypać łyżeczkę majeranku i pieprzu. Ucierać, aż masa stanie się zupełnie gładka. Przechowywać w chłodzie.