

Pasztet z wątróbek



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	10 dag
wątróbka drobiowa	40 dag
smalec	3 dag
masło lub margaryna	10 dag
mleko	1/2 szklanki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Imbir mielony Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
grzyby suszone	2 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby starannie wymyć, namoczyć w wodzie z dodatkiem mleka, a następnie ugotować je do miękkości, wywar odparować do 4 łyżek. Cebulę pokroić w plasterki i udusić na smalcu, podlewając wodą. Pod koniec dodać pokrojone wątróbki i dusić jeszcze 10 min. Wątróbki z cebulą po ostudzeniu zmielić 3 razy, dodać wywar grzybowy, masło i po szczypcie przypraw. Starannie wymieszać, doprawić do smaku, włożyć do miseczki, schłodzić. Podawać do smarowania ciemnego pieczywa.