

Pasztet z wątróbek drobiowych



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

wątróbka drobiowa	120 gramów
masło	120 gramów
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
tymianek	3 gałązki
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
śliwki suszone	60 gramów
miód gryczany	60 gramów
cebula czerwona	1 sztuka
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuszczamy w rondelku. Dorzucamy pokrojoną w kostkę wątróbkę i związane sznurkiem kucharskim gałązki natki pietruszki, tymianku i liść laurowy.

Dusimy przez 10 minut. Wyciągamy wiązkę ziół, a wątróbkę miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji. Doprawiamy pieprzem i przekładamy do keksówki wyłożonej folią spożywczą.

Odkładamy do lodówki na noc.

Śliwki gotujemy w szklance wody przez 10 minut, a następnie miksujemy. Cebulę kroimy w drobne piórka i lekko przypalamy na suchej patelni. Dodajemy dwie łyżki oliwy i dusimy przez cztery minuty. Cebulę dodajemy do masy śliwkowej. Dodajemy też miód i dokładnie mieszamy.

Pastę podajemy z konfiturą z cebuli i śliwek.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)