Pasta z wątróbki z duszonymi jabłkami



ALEKSANDRA54

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżeczka żelatyny	
kostki masła	1\\3
wątróbki drobiowej	40dag
szklanki śmietany	1\\2
Pęczka majeranku	1\\2
cebule	3
pęczek natki pietruszki	
sól	
pieprz	
ocet jabłkowy	1 łyżka
sok jabłkowy	kilka łyżek
jabłka	2 czerwone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w odrobinie zimnej wody.Wątróbkę oczyścić z błonek i żyłek,umyć,osuszyć.Masło rozpuścić na dużej patelni,włożyć wątróbkę i dusić 6 minut.Wątróbka nie powinna być zbytnio przysmażona.Doprawić solą i pieprzem i zmiksować ze śmietaną i majerankiem. Sos jabłkowy podgrzać.Żelatynę rozpuścić w gorącym soku i dodać do masy wątróbkowej.Przetrzeć przez sito i przyprawić octem jabłkowym,solą i pieprzem. Włożyć do foremek i wstawić do lodówki co najmniej na 6 godzin.Cebule obrać z łupin,pokroić w cienkie paski.Jabłka umyć,wyciąć gniazda nasienne,miąższ pokroić w kostkę.Cebule podsmażyć na oleju,dodać jabłka i dusić 2 minuty.Zgasić bulionem,przyprawić solą i pieprzem.Dodać posiekaną natkę pietruszki i ostudzić.Mieszankę jabłkowo-cebulową podawać z pastą z wątróbki.