

Pasztet z pieczonych wątróbek



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbki drobiowe

becon

czosnek

cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag wątróbek drobiowych, 22 dag tłustego bekonu, 1 ząbek czosnku, duża cebula, 2 łyżeczki musztardy proszku, sól, pieprz, mleko, 1 łyżka sherry lub brandy.

SPOSÓB WYKONANIA: Wątróbki oczyścić. Ułożyć w naczyniu do zapiekania. Dodać resztę składników. Podlać mlekiem i zapiekać przez 2 godziny w temperaturze 150 stopni. Ostudzić i zmiksować, doprawić do smaku. Dodać sherry lub brandy. Przełożyć do pojemnika, zalać warstwą rozpuszczonego masła.