

Pasztet z wątróbki i warzyw



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka	1/2 kilograma
marchewka mała	1 sz
masło śmietankowe	200 gram
śmietana 18 proc	70 gram
jajko	1 szt
oliwa	do smaku
pietruszka korzeń	1 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarzyny kroimy na kawałki, wątróbkę kroimy w kostkę o wymiarach 2 -3 centymetrów. Na rozgrzaną na patelni oliwę z oliwek, kładziemy masło i obsmażamy jarzyny, następnie dodajemy wątróbkę i smażymy razem przez kilka minut, ciągle mieszając. Potem dodajemy część śmietany, zmniejszamy ogień, solimy, pieprzymy, dodajemy gałkę muszkatołową i dusimy tak długo, aż jarzyny i wątróbka staną się miękkie. Jajko mieszamy z resztą śmietany wlewamy na patelnię, mieszamy i dusimy razem kilkanaście minut. Całą masę na pasztet przeciskamy przez maszynkę do mięsa raz, następnie drugi raz dodając masło, sól, pieprz i gałkę muszkatołową do smaku. Do pasztetu można też dodać orzeszki pistaszki (niesolone) i dobrze wymieszać razem. Pasztet wykładamy do formy i wkładamy do lodówki na kilka godzin.