Pasztet z wątróbek

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1413 razy.

Kuchnia włoska
100 g cielęcej wątróbki
100 g kurzych wątróbek
140 g masła
10 g białej trufli
3 listki szałwii
1 gałązka rozmarynu
1 liść laurowy
1 łyżka wina marsala
1 łyżka koniaku
sól i pieprz

Umyte wątróbki pokroić w plasterki i na 20 minut pozostawić pod bieżącą wodą. Po odcedzeniu przez 3 minuty smażyć na małym ogniu z 20 g masła, szałwią, rozmarynem, liściem laurowym i szczyptą soli. Następnie skropić winem i pozostawić na małym ogniu jeszcze przez 4 minuty, często mieszając:. Po upływie tego czasu usunąć zioła i przetrzeć wątróbki przez sito. Do przetartych wątróbek dodać rozdrobnione masło i mieszać starannie drewnianą łyżką aż do uzyskania jednolitej masy. Pod koniec mieszania pasztetu dodać koniak i drobno pokrojone trufle. Ułożyć pasztet na półmisku i wstawić na co najmniej 2 godziny do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD