
Pasztet z wątróbek

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 858 razy.

Kuchnia włoska

100 g cielęcej wątróbki

100 g kurzych wątróbek

140 g masła

10 g białej trufli

3 listki szaławii

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, szaławią, 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