
Pasta z wątróbki

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

20 dag wątróbki
2 łyżki smalcu
5 dag sera żółtego (tylżycki, trapistów)
łyżka śmietany
sól
pieprz

Wątróbkę opłukać , obrać z żył i błon, pokrajać na kawałki, obsmażyć na smalcu i po podlaniu łyżką dusić kilka minut. Gdy ostygnie, zemleć w maszynce razem z sosem do duszenia. Ser utrzeć na tarce i wymieszać dokładnie ze zmieloną wątróbką, dodając tyle śmietany, aby otrzymać gęstą masę. Posolić i dodać pieprz do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD