
Pasztet z wątroby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 razy.

Kuchnia węgierska

500 g wątroby wieprzowej

2 jaja ugotowane na twardo

50 g smalcu

sól

1 łyżka drobno posiekanej cebuli

pieprz

1 świeża czerwona papryka

Wątrobę pokroić na małe kawałki. Cebulę poddusić na tłuszczu na złoty kolor, potem dodać do niej kawałki wątroby. Jeszcze gorącą masę razem z jajami zmiksować w mikserze, dodać drobno pokrajaną paprykę i oprószyć solą i pieprzem. Masa powinna być dość gęsta. Włożyć ją do naczynia szklanego lub glinianego i podawać po dokładnym ochłodzeniu. Pasztet przechowywany w lodówce pozostaje świeży przez kilka dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD