
Pasta z wątróbki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

15 dag wątróbki z drobiu, wołowej, wieprzowej lub cielęcej,

1/2 łyżki oliwy,

20 dag cebuli,

3 łyżki zieleniny,

sól, pieprz

Cebulę umyć i opiec nad palnikiem gazowym. Wątróbki umyć oczyścić , pokroić w niewielkie kawałki i włożyć na rozgrzaną patelnię beztłuszczową posmarowaną oliwą. Lekko obrumienić , lekko posolić , skropić wodą. Opieczona Cebulę obrać ze skórki, posiekać , dodać do wątróbki. Udusić , ostudzić , a następnie zemieć w maszynce do mięsa. Do masy dodać zieleninę i pieprz.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>