

Pasztet z gęsich wątróbek

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Podajemy jako przekąskę.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- wątróbki gęsie - 50 dag
- masło - 15 dag
- smalec - 2 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- grzyby suszone - 1 dag
- gałka muszkatołowa - 1 łyżka(i)
- imbir - 1 szt.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby namaczamy na noc w małej ilości wody, następnego dnia ugotowane do miękkości; wywar odparowujemy do pół szklanki. Cebulę kroimy w cienkie talarki podduszamy nie rumieniąc, dodajemy pokrajane w plastry wątróbki. Dusimy razem ok. 15 min. Mielimy 3 razy w maszynce, używając sitka do pasztetów. Do masy dodajemy masło, pieprz, utartą gałkę muszkatołową, imbir, sól i wywar z grzybów; starannie wyrabiamy na gładką masę. Formujemy na półmisku w kształt piramidki. Z podanej ilości składników otrzymuje się 75 dag pasztetu.

Smacznego!

Jak podawać?

Podajemy jako przekąskę.