

Pasztet z wątróbek pod smalczykiem



Autor: **fafiatko**

Przepisów: **676** Ocena: **13689**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wątróbka drobiowa 50-60 dag
- Cebula
- Jabłko małe
- sól i pieprz
- melasa z granatów lub ocet balsamiczny
- Smalec domowy lub masło
- Anchois opcjonalnie ale polecam

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podsmażyłam pokrojoną cebulę na smalcu- można użyć masła. Gdy się zrumieniła zsunęłam ją i dałam opłukane wątróbki. Gdy się zrumieniły z jednej strony, obróciłam je i dodałam na wierzch pokrojone w słupki jabłko.

Gdy z drugiej strony się zrumieniły dodałam sól, pieprz i 3 łyżki melasy z granatów. Ocet balsamiczny jest bardziej kwaśny więc można dać dwie łyżki.

Gdy wątróbki były jeszcze różowe ale już wyciekał z nich czysty płyn po nakłuciu, można skończyć smażenie.

Dodałam do nich 5 filecików anchovies i całość zmalaksowałam.

Anchovies dodaje głębokiego mięsnego smaku i świetnie komponuje się z drobiem i cielęciną.



- ② Paszтет nałóżyłam do foremek i zalałam roztopionym smalcem/ masłem. Kanapki nie trzeba smarować masłem czy smalcem, bo jest od razu z paszтетem.



- ③ Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: