

PASTA DO CHLEBA Z WĄTRÓBKI CIEŁĘCEJ

Wpisany przez Dana

czwartek, 06 września 2007 19:36 - Poprawiony czwartek, 06 września 2007 19:39

Pasta z wątróbki cielęcej

200 g wątróbki cielęcej, 100 g słoniny, cebula, listek laurowy, 3-5 ziaren ziela angielskiego, szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz

Słoninę ugotować z cebulą w bardzo małej ilości wody. Wątróbkę dokładnie oczyścić z błon, większych naczyń krwionośnych i pokroić na małe kawałki. Włożyć do garnka z gorącą słoniną. Podgrzewać chwilę, by wątróbka utraciła krwisty kolor. Następnie słoninę i wątróbkę drobniutko posiekać lub przepuścić przez maszynkę, wymieszać, przyprawić do smaku. Smarować chleb wyłożony liśćmi sałaty. Dekorować ogórkiem lub pomidorem. Pastę tę można przechowywać w lodówce nawet przez kilka dni.