

pasta z wątróbki

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

pasta z wątróbki

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- wątróbek z drobiu - 25 dag
- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- cebuli - 15 dag
- umytej posiekanej naci pietruszki - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Wątróbki myjemy, oczyszczamy, kroimy. Cebulę obieramy, płuczemy, kroimy w piórka, solimy, wsypujemy na patelnię, ogrzewamy mieszamy, aż zmięknie i zżółknie. Wówczas dodajemy przygotowaną wątróbkę, podlewamy kilkoma łyżkami wrzącej wody, dusimy pod przykryciem na małym ogniu, aż wątróbka zmieni barwę. Solimy, oprószamy pieprzem. Dusimy jeszcze kilka minut, dodajemy posiekaną pietruszkę. Gdy potrawa wystygnie, miksujemy z dodatkiem pokrajanego jednego jajka. Sprawdzamy smak, ewentualnie przyprawiamy solą i pieprzem. Gotową pastę wykładamy na salaterkę, przykrywamy, oziębiamy w lodówce. Przed podaniem dekoracyjnie posypujemy posiekanym drobno jajkiem. Podajemy jako dodatek do pieczywa.

Smacznego!

