

Jedwabisty Pasztet Świąteczny wg. Jamiego Olivera



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **189** Ocena: **2586**





 > 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 250 g masła
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- oliwa
- 1/2 pęczka świeżego tymianku
- 1 kg wątróbek drobiowych
- 1 cała gałka muskatołowa
- 125 ml brandy
- sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondla wkładamy masło, rozpuszczamy na niewielkim ogniu i czekamy aż zacznie się rozwarstwiać. Żółte masło przelewamy do osobnego naczynia a białkowe szumowiny zostawiamy.

Obieramy cebulę i czosnek. Siekamy drobno i wrzucamy do szerokiego garnka. Dodajemy jedną łyżkę oliwy, szumowiny z masła i listki tymianku. Smażymy na średnim ogniu, co jakiś czas mieszając, aż zmiękną i się zrumienią. Dorzucamy wcześniej oczyszczone wątróbki, szczyptę soli i pieprzu oraz połowę startej gałki muskatołowej. Smażymy ok. 4 min aby pozostałe różowe w środku. Minutę przed końcem wlewamy brandy i czekamy aż odparuje (możemy podpalić jeżeli się nie boimy).

Zawartość rondla przekładamy do miksera i miksujemy na gładką masę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem jeżeli zajdzie taka potrzeba (potrawy na zimno potrzebują trochę więcej przypraw dla wyrazistości smaku). Rozpuszczone ostudzone masło wlewamy do masy i dokładnie miksujemy do całkowitego połączenia.

Masę przelewamy do formy (możemy rozdzielić na małe foremki lub słoiczki).

Przykrywamy papierem do pieczenia i wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc aby stężał.

Smacznego :

Twoje notatki do przepisu: