

Pasta wątrobiana do kanapek

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4283**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- wątroba wieprzowa - ok. 80 dag
- cebula - 2 duże
- mięso i marchewka z rosółu
- sól, pieprz, ostra papryka, przyprawa włoska - do smaku
- mały słoik majonezu
- dwie - trzy łyżki oliwy lub oleju
- dwie łyżki masła
- 1/4 szklanki bulionu

Sposób przygotowania:

- 1 Wątrobę pokrój na ok. 1 cm plastry (po umyciu i osuszeniu), cebulę w piórka.
- 2 Cebulę zblanszuj wrzątkiem na sicie.
Rozgrzej na patelni oliwę i do gorącej włóż łyżkę masła.
Wrzuć osączoną cebulę i zeszklij.
Zeszkloną cebulę zdejmij z patelni.
- 3 Do pozostałego na patelni tłuszczu dodaj łyżkę masła i smaż na brązowo partiami plastry wątróbki.
- 4 Usmażoną wątróbkę włóż na powrót na patelnię, dołóż cebulę, podlej bulionem i ew. odrobiną wody i duż ok. 15 - 20 minut pod przykryciem.
Zdejmij pokrywkę i duś jeszcze, aż cały płyn odparuje.
Zdejmij z ognia i wystudź.
- 5 Wystudzoną wątróbkę zmiel razem z cebulą, mięsem i warzywami z rosółu.
Dodaj majonez, przyprawy i wymieszaj.
Schłódź w lodówce i smaruj kanapki.

Twoje notatki do przepisu: