

Pate z wątróbek drobiowych z galaretką z herbaty truskawkowej



Autor: **Gotujaca1**

Przepisów: **14** Ocena: **30**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Gotujaca1 | Smaker

Składniki:

- wątróbki drobiowe, 400 g
- cebula, 1 sztuka
- olej, 30 ml
- żelatyna, 1 łyżeczka
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- wino czerwone wytrawne, 60 ml
- masło, 80 g
- Herbata Irving Tea Cocktails Poziomki z nutą Wanilii, 3 saszetki

Sposób przygotowania:

- 1 Na oleju przesmażyć cebulę z wątróbką, doprawić solą i pieprzem, podlać winem dusić ok. 4 min. Całość zmiksować na jednolitą masę dodając masło.
- 2 Z herbaty zrobić mocny napar ok. 200 ml. Rozpuścić w herbacie żelatynę.
- 3 Pate ułożyć w kamiennych miseczkach, zalać naparem z herbaty, pozostawić w lodówce, aż galaretka zastygnie.

Twoje notatki do przepisu: