



przepisy.pl

Pasztet z wątróbek a la foie gras



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 350 gramów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- pomarańcza - 1 sztuka
- imbir świeży - 100 gramów
- ziele angielskie mielone - 1 szczypta
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 sztuka
- goździki mielone - 2 sztuki
- szalotka - 5 sztuk
- sok pomarańczowy świeży - 90 mililitrów
- masło klarowane - 350 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną w kostkę szalotkę zeszklij na kilku łyżkach klarowanego masła, dodaj przyprawy, całość smaż chwilę, dodaj sok pomarańczowy, otartą skórkę i esencję do sosu.
2. Oczyszczyć wątróbkę z błon i tłuszczu, drobno posiekaj.
3. Do masy dodaj resztę masła i dokładnie wymieszaj. Całość zmiksuj na gładką masę. Uzyskaną pastę wyłóż do wysmarowanych masłem kokilek lub innych foremek. Zawień wielokrotnie folią tak aby foremki były szczelne.
4. Piecz w kąpeli wodnej w temperaturze 160°C przez około 2 godziny

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl