



przepisy.pl

## Pasztet z wątróbki drobiowej



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wątróbka drobiowa - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- brandy - 30 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- gałązki pietruszki - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 4 listków

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej na patelni 1 łyżkę margaryny i smaż pokrojoną cebulę wraz z czosnkiem, aż będą miękkie.
2. Pokrój wątróbkę w grube kawałki, dodaj na patelnię i smaż przez 5 minut.
3. Dodaj posiekaną pietruszkę, Przyprawę Uniwersalną Knorr Delikat, brandy i duś przez kolejne 2 minuty.
4. Przełóż wszystko z patelni do blendera i zmiksuj na gładką masę, po czym łyżką przełóż do osobnych naczyń.
5. Roztop drugą łyżkę margaryny i polej ostrożnie powierzchnie każdego pasztetu.
6. Udekoruj pasztety liściem laurowym i zielonym pieprzem, po czym schłódź w lodówce. Podawaj z grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)