

Paštéta z kuracej pečene

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Speníme na oleji pokrájanú cibuľu, pridáme pečeň, ktorú okoreníme, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Pečeň necháme vychladnúť, zomelieme ju najemno, osolíme, premiešame s mliekom, petržlenovou vňaťou a na kocky nakrájanou šunkou. Paštétu zabalíme do alobalu a dáme vychladiť.

Ingrediencie

- **Originál Vahalová šunka - špeciál** - 60 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Kuracia pečeň** - 200 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

