



Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Foie gras

Foie gras, czyli pasztet z gęsich wątróbek inaczej.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól kuchenna, 1 łyżecz.
- porto, 50 ml
- cebula, 1 szt.
- masło, 250 g
- wątróbka gęsia, 250 g

Sposób przygotowania:

Ten przepis jest daleki od oryginału ale za to sto razy tańszy i naprawdę pyszny. Bez udziału stłuszczonej wątroby biednych, na siłę tuczonych gęsi. Może być przebojem kulinarnym każdego party. Podany na krakersach czy pumperniku, udekorowany żurawiną lub orzechami, stanowi doskonałą przekąskę. Proporcje składników są bardzo ważne. Nie zmniejszajcie ilości masła. Pasztet ma być maślany i kremowy. Foie gras to tak naprawdę sam tłuszcz o smaku wątróbki. I trzeba pamiętać, że „ważność” tego produktu to max 3 dni. Wątróbkę pozbawiamy żyłek i przewodów, myjemy, moczy w mleku. Cebulę kroimy i podsmażamy na maśle, wrzucamy wątróbkę, dusimy na wolnym ogniu ok 7-8 min. Podlewamy porto. Odparowujemy płyn i schładzamy całość. Wątróbkę z cebulką przekładamy do blendera, miksujemy na gładką masę. Dodajemy masło o temperaturze pokojowej i jeszcze chwilę miksujemy. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Umieszczamy pasztet w dowolnej formie. Ja zawijam w folię, formuje baton, zakręcam końce jak cukierki. Po schłodzeniu w lodówce twardnieje i daje się kroić jak pasztetowa. Pyyycha!

