



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

## **Pasta wątrobiana**

Ten smak zniewala.

### **Składniki:**

- wątroba, 2 kg
- słonina, 500 g
- wieprzowina , 500 g
- cebula, 4 szt.
- sól spożywcza, 10 g
- pieprz, 10 g
- gałka muskatołowa, 5 g
- jajka, 2 szt.
- rosół, 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Oczyszczoną z błon wątrobę pokrajać na kawałki, przepuścić przez maszynkę razem ze słoniną i wieprzowiną. Cebule (sparzone wrzątkiem) przepuścić również przez maszynkę. Mięso dokładnie wymieszać z cebulą, dodać soli, pieprzu i trochę gałki muskatołowej. Jaja i szklanek zimnego rosółu. Całość dobrze wyrobić rękami, napełnić słoje i sterylizować: duże słoje — 1 godz. 50 min., małe — 1 godz.

