Pasztet z wątróbek drobiowych

Pyszne smarowidło w sam raz na Wielkanocny stół

Czas na High: 1H
Czas na Low: 7 H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 1 łyżka zmiażdżonego czosnku
- 1,5 kg wątróbek z kurczaka
- 2 łyżki tymianku
- 2 łyżki koperku
- 1 łyżka skórki pomarańczowej
- ½ szklanki soku pomarańczowego
- ½ szklanki wina porto
- 400 g masła, pokrojonego w kostkę
-



Wykonanie:

Do wolnowaru dodać cebulę, czosnek, wątróbki drobiowe, tymianek, koperek, skórkę pomarańczową, sok pomarańczowy i wino porto. Wymieszać do połączenia.
Gotować na Low przez 6 godzin.
Następnie ustawić na High i pozostawić pokrywę lekko uchyloną przez 1 godzinę.
Zawartość wolnowaru przełożyć do robota kuchennego. Zmiksować, stopniowo dodając masło. Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
Doprawić solą i pieprzem.
Dodać do foremek, pozostawiając 2 cm odstępu, pozostawić do ostygnięcia.
Przykryj folią spożywczą.
Włóż do lodówki.