

45

PÂTÉ (SMAROWIDŁO) Z WĄTRÓBKİ GĘSIEJ NA MUSIE ŚLIWKOWYM W OCCIE

składniki:

100 g masła

Liść laurowy, ziele angielskie

1 - 2 ząbki czosnku

1 szalotka

1/2 łyżeczki soli,

szczypta pieprz mielonego

50 ml śmietnik 30%

Śliwki w occie

Składniki:

- 1 kg śliwek węgerek

Zalewa:

- 1 szklanka octu 10%

- 3 szklanki wody

- 250 g cukru

- kilka goździków

- kawałek kory cynamonu

Sposób przygotowania:

Włożyć wątróbki, sól, cebulę, czosnek, sól, liść, ziele i pieprz do garnka, zagotować. Po zagotowaniu przełożyć do blendera, dodać śmietankę, podczas mieszania, powoli wlewać gorący tłuszcz do mieszaniny. Nadal mieszać, aż wszystko jest połączone i bardzo gładkie. Przelać do formy. Na dnie słoiczka układamy zmiksowane śliwki w occie tworząc konfiturę. Zalewamy smarowidłem i zamykamy słoiczki.