

Pate de casa

Pate de casa

Ingrediente :

ficat porc 250 gr, carne porc grasa 500 gr, sare , piper , nucsoara.

Preparare :

Se fierbe ficatul de porc si se da prin masina de tocan pina iese f.fin (1 - 2 ori). Carnea se da si ea prin masina de tocat pina se face la fel de marunta si fina. Se adauga si ficatul si se mai dau impreuna prin masina de tocat (se pot toca fin la robotul de bucatarie si e mult mai usor). Se adauga sare, piper si putina nucsoara dupa gust. E foarte important sa folosim carne grasa, care va folosi la inchegarea pateului. Daca compozitia e prea tare, se mai adauga putina apa, se amesteca si se pune in tava de cozonac, se preseaza bine. Se da la cuptor si dupa 15 min mai controlam. Cind a mai scazut si s-a desprins de pe marginile tavii luam din grasimea scursa si stropim peste compozitie. Mai facem din cind in cind aceasta operatiune. Putem intepa cu o scobitoare pateul si apoi sa turnam din grasimea scursa. Dupa cam 40 min verificam cu o scobitoare daca e gata facut, scoatem din cuptor si continuam sa stropim deasupra cu grasimea in care s-a facut. Il lasam sa se raceasca in tava si pina se raceste mai il stropim cu grasime. Odata racit il rasturnam pe un platou si il punem la frigider. Se taie felii, se orneaza dupa gust si imaginatie. Se consuma cu mustar, hrean, muraturi.... Pare mai complicat, dar nu e si e o alternativa mai sanatoasa si mai gustoasa la cel din comert. Macar de sarbatori.....

Sa aveti pofta!