

# Crema de ficat de pasare



Crema de ficat de pasare sau cum sa ii aduni pe toti ai casei la masa, fara sa faca mofturi :)) E un pate delicios, din ficatei de pui, pe care il puteti savura intins pe paine...sau cum va place mai mult.

Desi mai am pe blog o varianta de **pateu de ficat**, tot de pui, m-am gandit ca v-ar prinde bine si varianta asta, mai light. La crema de ficat de pasare pe care v-o arat acum ficateii sunt fierti, nu prajiti.

Eu am folosit-o cu succes la ouale de Paste de anul asta (ca umplutura), dar puteti orna cu ea tartine sau umple rulade. Un **aperitiv** gustos, pentru intreaga familie ☐

## Ingrediente:

- 500 g ficatei de pasare
- 200 g unt
- 2-3 linguri coniac
- o ceapa
- o foaie de dafin

- sare, piper, nucsoara

Sfat: puteti adauga si galbenusuri fierte si date prin razatoare, precum si o lingura mare de smantana.

Eu pentru ca am folosit-o la **ouale umplute de Pasti**, am amestecat-o cu maioneza facuta in casa, in care am adaugat putina smantana si iaurt.

Am refacut delicioasa pasta zilele trecute si i-am facut si poze noi, asa ca va invit sa le „savuram” impreuna ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Aici aveti atat pozele vechi, pas cu pas, cat si modul de preparare:

Spalati, curatati ficateii si puneti-i la fiert, cu apa cat sa-i acopere. Adaugati ceapa taiata in patru si foaia de dafin:



*Laura Sava*

Spumati des pana cand apa e limpede:



Dupa circa 15-20 de minute, cand sunt complet patrunchi, scurgeti-i intr-o sita si pastrati o canita de zeama:

*Laura Sava*



Treceti ficateii prin masina de tocat, sau la robot, cum am facut eu, si apoi frecati-i cu untul, lasat in prealabil la temperatura camerei:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Condimentati puternic cu sare, piper si nucsoara rasa; adaugati coniacul:



*Laura Sava*

Adaugati, putin cate putin, din zeama pastrata; daca este cazul, pentru ca pasta sa nu fie prea tare (nu e nevoie sa puneti toata zeama):



Amestecati bine si dati la rece. Serviti sub forma de tartine, cu paine prajita...sau ca umplutura, mai deosebita, pentru ouale de Pasti ☐



*Laura Sava*

*Laura Sava*

