

Pateu din ficatei de pui



Pateu din ficatei de pui: perfect pe paine proaspata!!! Calda, daca s-ar putea! ☐

Pateul din ficatei de pui este cel mai gustos, daca ma intrebati pe mine! ☐ Aici il aveti in varianta „ficatei prajiti cu vin”, dar il puteti prepara si intr-o alta varianta, cu ficatei fierti: **Crema de ficat de pasare!!!**

Ingrediente:

- 400 g ficatei de pui
- 2 cepe potrivite
- 2 catei de usturoi
- sare si piper dupa gust
- putin ulei
- 1 canita (espresso) cu vin alb

Mod de preparare:

Incingem uleiul intr-o tigaie.

Taiem ceapa pestisori (mai grosi) si o punem la calit. Nu o lasam decat vreo 2 minute, timp in care amestecam des, sa nu se arda.

Adaugam apoi usturoiul tocat si ficateii.

Prajim la foc mare pana cand scade zeama ce-o lasa ficateii.

Punem sare si piper dupa gust; turnam vinul si lasam pe foc pana scade.

Dam tigaia deoparte si lasam la racit, dupa care punem totul in robotul de bucatarie (in blender) si mixam pana obtinem o pasta.

Pateul se serveste pe felii de paine simple sau putin prajite. Cu gogosari in otet sau castraveti merge de minune! Dar si cu rosii..si ardei (eu ☐)



Pozele vechi □



Laura
Sara



Laura
Sara

Reteta preluata de la **Maya**