

Galuste de ficat

Ingrediente

*1/4 kg ficat
2 linguri de unt
1 ceapa
1 felie de franzela
patrunjel verde
2 oua
sare
piper
boia dulce de ardei*

Preparare

Se spala ficatul, se taie felii si se prajeste in unt. Feliile de ficat se scot, se racesc si se trec prin masina de tocat. Separat se freaca jumătate din cantitatea de unt cu o ceapa tocata fin, miezul de franzela inmuiat in apa rece, verdeata tocata, sare si boia dulce de ardei. Peste aceasta crema se adauga galbenusurile, se amesteca energic in continuare pana la omogenizare, dupa care se adauga ficatul. Se fac galuste din amestec care se pun sa fiarba in supa de legume concentrata. Cand galustele se ridica deasupra apei, se micsoreaza focul si se mai flerb un sfert de ora. Peste galustele fierte se adauga unt si verdeata tocata, apoi se servesc cu legume sote. Se pot pastra in supa si se servesc cu verdeata tocata deasupra, potrivit de sarate, cu crutoane de paine prajita.