

Pateu de ficat cu unt

Ingrediente

*1/4 kg ficat
1 ceasca de lapte
100 g unt
3 linguri smantana
sare
2 oua
piper macinat
verdeata tocata*

Preparare

Se fierbe ficatul in lapte dulce, dupa care se trece prin sita. Se freaca untul spuma, se adauga galbenusurile fierte si date prin sita, smantana, sare si piper macinat. Se omogenizeaza amestecul cu o lingura de lemn, frecand energic intr-un singur sens. Se aseaza pateul pe o farfurie, se garniseste cu felii de albus fiert, se presara cu verdeata tocata si se serveste in aceeasi zi.