



Flag-gasztró magazin: Húspástétom

2011 január 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Húslevesben főtt és megmaradt húsból, zöldségekből készül ez a pástétom. Frissen sült forró pirítóssal, ropogós zöldségekkel kitűnő vacsora válik belőle!

Hozzávalók:

- Levesben főtt hús
- Főtt répa
- 1 kisebb fej nyers vöröshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 2-3 ek. Tejföl
- Só, bors
- Ízlés szerint mustár
- Ígény szerint főtt tojás



A f?tt húst lefejtjük a csontról, és a f?tt répával együtt késes betét? robotgépben/hagyományos darálóval ledaráljuk. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, és annyi tejf?lt, hogy kenhet?, stabil masszát kapjunk.

Sóval, borssal, mustárral ízesítjük, esetleg felkockázott f?tt tojással dúsítjuk.

Hagyjuk a hűtőben élni néhány órán át.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló