

Filety z wątróbki gęsiej

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Filety z wątróbki gęsiej

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dkg wątróbki z gęsi, 15 dkg pieczarek, tłuszcz, -
- 4 dkg mąki, 150 ml śmietany, natka pietruszki -
- 8 grzanek z bułki wrocławskiej, -
- 4 dkg masła, 20 dkg pasztetu z drobiu, -
- sól, pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Wątróbkę opłukać, osuszyć, większe kawałki przekrajać na pół. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, oprószyć częścią mąki, podsmażyć, wlać śmietanę, chwilę poddusić, wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Wątróbkę posypać pozostałą mąką, usmażyć, posypać przyprawami.

Grzanki smarować masłem, usmażyć, obłożyć pasztetem i wątróbką, polać sosem, zapiec. Podawać z ziemniakami drażonymi, kalafiozem i surówkami.

