

Pateu din ficat de pui făcut în casă – Când ai mâncat ultima dată un pateu bun, de casă?



Te invit să mă acompañiezi în descoperirea modului de preparare a pateului de ficat de pasăre la cuptor – o variantă mult mai sănătoasă față de cea comercială.

Pateu din ficat de pui făcut în casă



Imaginează-ți un **pateu de ficat de pasăre, aerat și cremos**, exact așa cum ar trebui să fie. Mulți dintre noi avem **amintiri** cu acest fel de mâncare din copilărie, în timp ce alții îl descoperă abia acum.

- 1 kg ficat de pasăre
- 250 ml lapte
- 3-4 ouă (în funcție de mărime)
- 4-5 căței de usturoi
- 1 pachet unt (200g)
- 3 cepe mărime medie
- 1 linguriță sare

- 1 linguriță piper
- 2 frunzișoare de dafin
- 1 linguriță cimbru
- 100 ml vin ars sau vin roșu de calitate

1. Curăță, taie și toacă mărunț 4 căței de usturoi.
2. Toacă 3 cepe medii.



3. Într-o tigaie, pune la topit un pachet de unt (200 grame) la foc moderat. Asigură-te că nu îl arzi. Toarnă untul într-un vas.
4. În aceeași tigaie în care ai topit untul, adaugă 20 ml de ulei. Adaugă usturoiul toc mărunț, 2 frunzulițe uscate de dafin, jumătate de linguriță de piper, ceapa tocata, o linguriță de sare și cimbru.
5. Adaugă vin și amestecă bine. Lasă-l în tigaie până se elimina tot alcoolul. Poți folosi și vin roșu, dar asigură-te că este de calitate.



6. Adaugă puțin piper și oprește plita. Scoate frunzulițele de dafin și transferă amestecul într-un bol.
7. Folosește un blender pentru a pregăti pateul. Adaugă în blender ficatul de pasăre, 4 ouă, 250 ml de lapte rece, sare și piper după gust, ceapa și usturoiul pregătite anterior, și untul topit.
8. Amestecă totul în blender timp de 1 minut sau până când compoziția devine fină.



9. Pasează amestecul prin sită pentru a elimina orice bucățele sau firicele de piele.
10. Preîncălzește cuptorul la 170 de grade Celsius.
11. Pregătește o tavă pentru bain marie: pune în tavă un prosop de bucătărie și adaugă un litru de apă, asigurându-te că ai cel puțin un centimetru de apă în tavă.
12. Într-o altă tavă, toarnă compoziția de pateu. Lăsa un spațiu de cel puțin un centimetru de la marginea tăvii.



13. Acoperă tava cu folie de aluminiu și fă câteva găurele în folie cu ajutorul unui cuțit.
14. Pune tava în cuptorul preîncălzit și lasă-o acolo pentru cel puțin o oră sau până când pateul este gata.

