Pate z wątróbki

6 porcji 120 min

Składniki

- 1kg oczyszczonej, wątróbki drobiowej (wątróbkę należy wymoczyć w mleku przez kilkanaście godzin w lodówce)
- olej do smażenia
- gałązki tymianku
- 50ml brandy lub koniaku
- 1 biała, duża cebula pokrojona drobno
- łyżka brązowego cukru
- łyżka masła
- 8 żółtej jaj
- pieprz, sól

Przygotowanie

1. Wymoczoną i osuszoną wątróbkę usmażyć na brązowo na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju. W trakcie smażenia podlać ją alkoholem – brandy lub koniakiem. Dodać listki świeżego tymianku aby wątróbka je "przytuliła".
2. Przełożyć usmażoną wątróbkę do naczynia głównego robota.
3. Na tej samej patelni rozpuścić łyżkę cukru, dodać masło i usmażyć na powstałym karmelu cebulę na złoto-brązowy kolor. Dodać usmażoną cebulę do naczynia miksującego do wątróbki.
4. Całość zmiksować na wysokich obrotach na gładki mus dodając po jednym żółtku przez otwór w pokrywie - 5 minut , prędkość 5-6.
5. Mus musi być gładki (w razie potrzeby miksować go dłużej). Podczas miksowania można zamieszać mus w naczyniu miksującym czarną łopatką doprawiając go w międzyczasie solą i pieprzem.
6. Rozgrzać piekarnik do 120 stopni.
7. Prostokątną formę do pieczenia (około 24x30) natłuścić masłem i obsypać bułką tartą. Z naczynia głównego przełożyć mus do formy.
8. Mus z wątróbki piec przez około 1,5h. Wystudzić i podawać z sosem cebulowym (nasz przepis) lub konfiturą z czerwonej cebuli (przepis poniżej).