



Hirvenmaksapatee

Aineet: 1 kg hirvenmaksaa
500 g porsaankinkkua
valkopippuria
timjamia
suolaa
maustepippuria
muskottipähkinää
2 sipuli hienonnettuna
2 rkl voita
3-4 munaa
200g kuutioitua silavaa
200 g puhdistettua hirvenmaksaa kuutioina
silavaa vuoaan vuoraamiseen

Valmistus: Paloittele maksa ja liota maidossa 24 tuntia. Jauha maksa yhdessä porsaan kanssa lihamyllyssä. Paseeraa massa siivilän läpi. Lisää massaan mausteet, ruskistetut sipulit, maksa- ja silavakuutiot. Laita vuorattuun vuokaan ja kypsennä vesihauteessa, 125 asteessa kunnes sisälämpötila on 70 astetta. Anna jäähtyä vuoassaan.

www.superkokki.com