



Kotoinen maksapatee

Aineet: 500 g Maksaa jauhettuna
2 kpl Sipulia
2 rkl Voita
2 dl Korppujauhoja
4 dl Kuohukermaa
3 kpl Munaa
0,5 rkl Suolaa
0,5 tl Inkivääriä
0,5 tl Valkopippuria
1 tl Meiramia
10 kpl Anjovisfileetä
Anjovislientä

Valmistus: 1. Hienonna sipulit ja hauduta rasvassa. Pane korppujauhot turpoamaan kermaan. Vatkaa munat vaahdoksi. Hienonna anjovisfileet.

2. Yhdistä kaikki ainekset ja mausta seos.

3. Vuoraa noin 11/2 litran vetoinen vuoka leivinpaperilla tai ohuilla silavaviipaleilla. Kaada seos vuokaan, mutta jätä neljännes korkeudesta nousemisen varaa.

4. Peitä foliolla ja pane reunalliseen uunipannuun 175 asteiseen uuniin. Kaada pannulle vettä ja kypsennä pateeta noin kaksi tuntia. Kumoa jäähtyneenä vuoasta.

www.superkokki.com