

Ficăței de pasăre cu tăiței și hașma

Ingrediente

Preparare

Puneți puțin ulei într-o tigaie. Tăiați hașmele și adăugați-le în tigaie. Tăiați ficăței de pui și adăugați-i în tigaie împreună cu puțin usturoi. Într-o altă tigaie puneți puțin unt, usturoi, sare și piper împreună hașmele și puțină miere. Adăugați în tigaie puțin oțet din Sherry și puțin vin de Porto împreună cu ficăței de pasăre. Puneți frunzele de salvie într-o tigaie cu apă și lăsați-le să fiarbă. Adăugați ficăței. Scurgeți lichidul din ficăței și frunzele de salvie. Pisați hașmele împreună cu mierea, strecurați și păstrați piureul obținut. Fierbeți și apoi scurgeți pastele. Asezonați ficatul. Frigeți ficatul cu oțet din Sherry și vin de Porto. Puneți pastele într-un bol și adăugați ficatul de pasăre. Notă: Adăugați oțetul și vinul Porto în cantități egale. Mod de servire: Presărați puțin sos de hașme pe farfurie. Adăugați hașmele. În mijlocul farfuriei puneți pastele și ficăței.