

Tort cu ficat

Ficat

Ingrediente:

Ficat de pui– 600 gr
Oua– 6 buc.
Ceapa– 2 buc.
Morcov– 3 buc.
Maioneza– 300 gr
Smantana– 3 l.
Faina– 3 l.
Usturoi– 3 c.
Patrunjel
Sare
Piper

Mod de preparare

Ficatul de pui se spala și se curata. Ficatul se amesteca cu ouale crude intr-un bol mare. Se adauga smantana, apoi faina. Se amesteca cu blenderul, dupa care se adauga 1/2 lg. de sare și se amesteca bine. Tigaiia se incinge și se adauga 1 lg. de ulei. Uleiul se adauga in tigare doar inainte de coacerea primei clatite. In polonic, se ia compozitia necesara pentru coacerea unei clatite subtiri și suficienta pentru a acoperi intreaga suprafata a tigaii. Compozitia se toarna in tigare și cu miscari circulare se distribuie pe intreaga suprafata a tigaii. Clatitele trebuie prajite la foc mediu, in momentul in care clatita incepe sa se umfle și sa se indeparteze pe margini de la peretii tigaii (dupa 1-2 minute) și isi pierde nuanza roză, cu ajutorul unei spatule, clatita se intoarce atent pe cealalta parte. După ce a fost intoarsă, se mai coace cca 1 min sau până la rumenire. Ceapa se marunteste, morcovul se da prin razatoare dupa care se prajesc in tigare, la foc mediu, timp de 7-10 minute. Se sareaza (1/2 lg. de sare), se pipereaza (1/5 lg. de piper). Compozitia se raceste și se distribuie uniform in cantitatile egale pentru fiecare strat. Usturoiul curatit se adauga in maioneza. Prima clatita se pun pe platou și se unge cu o lingura de maioneza cu usturoi, dupa care se presara amestecul din ceapa și morcov prajit. Se pune clatita urmatoare. Pentru decor, se separa albusul și galbenușul oulor fierte și se dau separat la razatoarea mica. Tortul cu ficat se unge abundant cu maioneza. Deasupra se infrumusesteaza cu galbenuș și verdeata, iar pe margini cu albus. Se servește rece.
Poftă bună!

