



Терин от патешки дроб с арманяк

Патешки / гъши дроб

1 кг патешки или гъши дроб. Ако дробът е замразен, го слагаме да се отпусне в прясно мляко за около ден.

Приготвяне

Внимателно почистваме от вените и овкусяваме добре с:

- 6 гр. прясно смлян черен пипер
- 13 гр. сол
- индийско орехче - малко на око и вкус :)

Подреждаме дроба в терина като пристигаеме добре с нещо тежко.

Разтопяваме 60 гр. патешка мас и 4 супени лъжици арманяк (може и коняк или хубаво бренди) и със сместа поливаме терина.

Печем на водна баня 23 мин на 115 градуса.

Важно е да престои в хладилник 2-3 дни.

Сервираме с препечени филийки, козуначен хляб, може с някакво сладко (от смокини, вишни и др.).