



## Venäläinen maksapasteija

Aineet: 1/2 kg nuoren naudan maksaa  
1 sipuli  
1 porkkana  
2 tl suolaa  
150 g voita  
vastajauhettua valkopippuria  
2-3 valkosipulin kynttä

Valmistus: Puhdista maksa. Kuori ja hienonna sipuli ja viipaloi porkkana. Pane ainekset sopivan kokoiseen uunivuokaan, lisää tilkka vettä ja kypsennä peitettynä 200 asteen lämmössä noin 45 minuuttia. Anna jäähtyä.

Jauha ainekset hienoksi monitoimikoneessa, tehosekoittimessa tai lihamylyssä. Sekoita joukkoon suola, pehmeä voi, valkopippuri ja murskatut valkosipulinkynnet. Tarkista maku. Kaada massa sopivankokoiseen, leivinpaperilla vuorattuun vuokaan. anna jähmettyä jääkaapissa.

Kumoa ja viipaloi tarjolle. Tarjoa lisänä marinoituja valkosipulinkynsiä sekä suolakurkkuja smetanan ja hunajan kanssa.