



Måske står man og er brændt inde med hjerte og lever fra et dådyr. Så er denne paté den helt perfekte måde at få løst problemet på.

Dyrepaté

1 dådyrlever

2 dådyrhjerte

500 g hakket dådyrkød (alternativt svinekød)

3 spsk. madolie - f.eks. rapsolie

5 skiver tørt brød eller et par skefulde rasp

1 æg

1 dl piskefløde

1 stort, finthakket løg

2 tsk. salt

Friskkværnet peber

Bacon i tynde skiver

Hjerte, lever, løg og brød køres en enkelt gang gennem kødhakkeren. Resten af ingredienserne (undtagne bacon) tilsættes og det hele røres sammen.

Farsen fordeles i forme og der lægges et par skiver bacon på toppen.

Patéerne bages i forme i vandbad i ovnen ved 160 grader varmluft i ca. 50 minutter.

Alternativt kan patéerne fryses ubagte.