



## Maksapasteet

(Malle Kollom)

1 nael	vasika või noore looma maksa
½ naela	seapekki, kamar ära lõigatud.
1	sibul, peeneks lõigatud
1	väike porgand, lõigatud tollisteks tükkideks
1 tl	soola - mitte, kui soolapekk
3-4 tera	pipart
½	loorberilehte
	keeva vett
¼ naela	võid
2 spl	viina, konjakit, ploominapsu või sidrunimahla

1. Maks 1 tundi külmas vees leotada, lõigata umbes 2-tollisteks tükkideks
2. Seapekk kuubistada ja koos maksaga hautada.
3. Lisades vähe keeva vett ja supijuured ning maitseained.
4. Hautada tasasel tulel kaane all, kuni maks pehme (umbes tund aega). Eemaldame loorberilehe, soovikorral ka pipraterad.
5. Peenendame pihustis (blenderis).
6. Lisame või ja vahustame pihustis.
7. Vahepeal lisame konjakit või muud.
8. Paneme kaussidesse, jahutame. Kausid loputada enne külma veega.

## Maksapasteet

(Zoja Vaga)

1 nael	Looma maksa
½ naela	Suitsu peekon
1	Sibul
1	Porgand
½	Selleri vars
3-4 tera	Pipart
½	Loorberilehte
3-4 tera	Vürtsi
¼ naela	Võid
2 spl	Sidrunimahla

1. Maks 1 tundi külmas vees leotada, lõigata umbes 2-tollisteks tükkideks
2. Seapekk kuubistada ja koos maksaga hautada.
3. Lisades vähe keeva vett ja supijuured ning maitseained.

4. Hautada tasasel tulel kaane all, kuni maks pehme (umbes tund aega). Eemaldame loorberilehe, pipraterad ja juurviljad.
5. Maks ja peekon ajada läbi hakkililha masina.
6. Segu panna pihustisse (blenderis) ja hakata lisama keedu leent kuni parajalt paks.
7. Lisada sula või ja vahustada.
8. Vahepeal lisada maistejärgi sidrunimahla.
9. Panna kaussidesse, jahutada.