

PATÉ DE SINGLAR

Ingredients:

- 1 kg de carn de singlar
- 150 g de fetge de porc
- 250 g de golar
- 1 ou
- 40 g d'all i gibert picat
- 20 g de sal
- 5 g de pebre
- saginera de porc
- herbes diverses: llorer, frigoleta, romaní, sajolida...

Fer búrler els pots i les juntes de goma.

Picolar i barrejar les carns, afegir tots els altres ingredients i barrejar de nou.

Omplir els pots fins als 3/4.

Posar les herbes a sobre.

Esterilitzar els pots 3 h a partir de l'ebullició.

