

Procedeu de producere a pateului din leguminoase cu ficat, care include pregătirea legumelor și a ficatului, înmuierea năutului sau mazării, sau bobului, sau fasolei, sau linteii în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore, blanșarea cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min, omogenizarea acestora până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea, prăjirea și frecarea morcovului și a cepei, blanșarea ficatului la temperatura de 80...100°C timp de 20...30 min, frecarea acestuia și amestecarea cu pireul din leguminoase, cu ceapa și morcovul frecate, precum și cu sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, chimen, coriandru, verdeață de busuioc, maghiran, cimbru, isop, rozmarin, leuștean și apă, apoi se efectuează omogenizarea, tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

leguminoase	40,0...45,0
ficat	20,0...25,0
morcov	15,0...20,0
ceapă	15,0...20,0
sare de bucătărie	0,8...1,5
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.