

Kolorowy pasztet



GOTUJ Z MISIEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka całe	4 szt.
łopatka bez kości	700 gram
cebula	2 szt.
jajka	3 szt.
bułki czerstwe	3 szt.
marchew	8 szt.
buraki	2 szt.
szpinak mrożony	1 opakowanie
sól do smaku	
gałka muskatołowa Prymat mielona	
boczek	300 surowy bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ćwiartki z kurczaka, łopatkę, boczek, obraną marchewkę i cebulę zalać wodą, dodać kilka listków laurowych, trochę ziela angielskiego i gotować przez około 2 godziny na wolnym ogniu. Oddzielnie ugotować buraki i szpinak (najlepiej kupić rozdrobniony). Wystudzone mięso, 2 marchewki i cebulę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę o małych oczkach. Suche bułki namoczyć w wywarze, odcisnąć, zmielić i dodać do masy. Dodać jajka, przyprawy i dokładnie wymieszać. Do oddzielnych miseczek zmielić kolejno resztę marchwi i buraki. Podzielić masę na trzy części, do każdej dodać inny składnik (marchew, buraki i szpinak), ułożyć w wąskiej blaszce warstwami (blachę najlepiej wyłożyć papierem do pieczenia) i piec przez około godzinę w temperaturze 180 stopni, aż się zarumieni.