

pasztet

EWELINA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	1kg
boczek	1kg
wołowina	2
cebula	3
jaja	5
bułeczki	3
sól	
Imbir mielony Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę, boczek, wątróbkę ugotować. Cebule podrumienić na tłuszczu. Wszystkie składniki przepuścić przez maszynkę 3 razy. Dodać jajka, namoczoną bułkę oraz przyprawy. Wyłożyć do formy. Piec ok. godziny,