

## Pasztet rybny



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>karaś</b>	1/2 kg
<b>koperek</b>	1/2 pęczek
<b>groszek zielony</b>	1/2 szklanka
<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>bułka tarta</b>	
<b>bułka czerstwa</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę moczymy w mleku, odciskamy. 2 jajka gotujemy na twardo, czosnek siekamy. Rybę miksujemy, dodajemy pozostałe składniki, doprawiamy do smaku. Keksówkę smarujemy masłem posypujemy bułką tartą i przekładamy masę rybną. W środek wkładamy 2 ugotowane jajka, groszek. Pieczemy 40 minut w 180 stopniach.