

pasztet najprostszy



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbki z kurczaka	0,5 kg
bułeczki	2 male
jaja	2 szt
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól i pieprz	do smaku
boczek	1 kg
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek ugotować do gorącego wywaru na chwilę włożyć umytą wątrobkę i bułki, po czym wątroba osaczyć na sicie, a bułki mocno odcisnąć. W maszynce do mięsa zamleć boczek, wątrobę, bułki i pokrojone cebule. Dodac jaja i przyprawy. dokładnie wymieszać. włożyć do podłużnej foremki. pieczemy ok. 1 godziny.