Pasztet drobiowy ze śliwkami



ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	900 g
pierś z kurczaka	600 g
cebula	1 duża
marchewki	2 szt
pietruszka	1 szt
jaja	2 szt
żółtko jajek	1 szt
śliwki suszone	
pieprz	
sól	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę dokładnie oczyścić z błon. Pierś z kurczaka umyć. Warzywa obrać. Pierś z kurczaka zalać wodą,posolić, dodać liść laurowy, ziele angielskie. Dodać oczyszczone warzywa gotować do miękkości. Cebulę podsmażyć na oleju, dodać oczyszczoną i osuszoną wątróbkę, usmażyć, przyprawić. Mięso i warzywa wyjąć z wywaru, ostudzić. Następnie pierś, wątróbkę i warzywa zmiksować, dodać 4 łyżki wywaru, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać 2 jajka i ponownie zmiksować. Tak przygotowaną masę wyłożyć do foremki (26x10 cm), przełożyć śliwkami. Wierzch posmarować żółtkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec w 200 stopniach przez ok 45-50 min. Wyjąć i odstawić do wystygnięcia. Przed podaniem udekorować.