

Pasztet z pieczarek

**DAGMARA12**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarek	50 dag
wątróbek drobiowych	15 dag
mąki pszennej	1 łyżka
jajko	3 szt
małe czerstwe bułki	3 szt
mleko	1 szklanka
ziół prowansalskich Prymat	2 łyżeczki
szczypta soli i pieprzu czarnego mielonego Prymat	1 szczypta
cebula	1 szt
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i pokrojone pieczarki udusić razem z pokrojoną cebulą na łyżce oleju. Wątróbki oczyścić, opłukać, obtoczyć w mące i usmażyć na pozostałym oleju. Bułki namoczyć w mleku i odcisnąć. Pieczarki, wątróbki i bułkę zemiać. Do masy dodać żółtka, zioła, pieprz i sól. Dokładnie wymieszać. Na końcu dodać ubitą na sztywno pianę i delikatnie mieszając połączyć z masą. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wysypać bułką, przełożyć masę i piec 25-35 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Po ostudzeniu podawać do pieczywa.