Pasztet

GRASYLWIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	1 kg
wątróbka	30 dkg
włoszczyzna	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
sól, pieprz	
jajko	5 szt
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
boczek	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i włoszczyzne ugotowaćz przyprawami w małej ilości wody.
Poddusić na oleju watróbkę i cebulę.
Ostudzone mięso,namoczoną i odciśnieta bułkę,watróbkę zemleć i dodac jajka.
Wyrobić masę ,przyprawić solą,pieprzem i gałką muszkatałową.
Masę przełożyć do posmarowanej olejem formy,wyrównac powierzchnię .
Piec 45 min. w temp. 190 stopni.