

Pasztet z drobiu



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kura lub kurczak	1,3 kg
pieczarki	25 dag
wątróbka drobiowa	15 dag
śmietana 12-procentowa	20 dag
masło	2 łyżki
starta gałka muszkatołowa	1/2 łyżeczki
sól	- -
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
żółty ser starty	3 ostry
Pieprz czarny mielony Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszkę natrzeć solą, ziołami i przyprawami. Odstawić na 3 godz. w chłodne miejsce, a następnie obrumienić na maśle. Przełożyć do garnka, podlać wodą i dusić 40 min. Dodać wątróbki i pieczarki. Dusić jeszcze 20 min. Oddzielone od kości mięso włożyć do garnka. Dodać śmietanę, starty ser, zioła i przyprawy. Wymieszać, ostudzić i dwukrotnie zmielić. Do masy pasztetowej dodać gałkę i lubczyk. Doprawić solą i pieprzem. Foremkę do zapiekania wysmarować masłem, wysypać bułką tartą i zapiec 40 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.