

Pasztet z kaczki



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tuszka kaczki	1 szt
włoszczyzna	1 pęczek
wątróbka	300 g
pieczarki	100 g
cebula biała	1 szt
kajzerka	1 szt
jajko	3 szt
sól, pieprz	do smaku
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszkę razem z włoszczyzną, liściem laurowym oraz zielem angielskim, zalać wodą, osolic i gotować 2h. Wątróbkę posiekać, pieczarki i cebulę też, dodać wszystko pod koniec gotowania. Zmleć wszystko razem z namoczoną bułką. Wbić jajka, doprawić do smaku. Przełożyć do foremki i piec ok 1h w temp 220 stopni