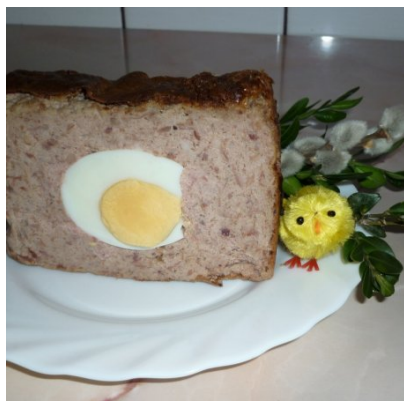


Pasztet z królika



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek	40 dag
wątróbka cielęca	20 dag
jajko	3 szt
słonina	10 dag
bułka	2 szt
jajko ugotowane na twardo	5 szt
gałka muskatołowa	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	20 dag
marchew	20 dag
pietruszka	20 dag
królik	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półwę mięsa z królika zalać zimną wodą, dodać jarzyny (bez cebuli), listek laurowy, gotować na wolnym ogniu, w połowie gotowania posolić. Ugotowane mięso ostudzić. Drugą połowę porcji z królika upiec na boczku, podlać wodą i udusić do miękkości, wyjąć a do pozostałego tłuszczu dodać pokrojoną cebulę i wątróbkę, dusić 5 minut. Bułki namoczyć w wywarze z jarzyn, odcisnąć, przemielić 2 razy wraz z uprzednio obranym mięsem i wątróbkę. Dodać pozostałe dodatki, utrzeć wszystko na jednolitą masę. Formę posmarować tłuszczem i napęlić 1/2 porcji mięsa, ułożyć ugotowane na twardo jajka, przyłożyć drugą warstwą masy, wyrównać. Piec około 60 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 210 st. C.