

Pasztet staropolski



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	50 dkg
podgardle	50 dkg
wieprzowna	50 dkg
wątróbka cielęca	35 dkg
cebula	1 szt
jajko	4 szt
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroic na kawałki i obsmażyc na rumiano. Przełożyć do garnka, zalac ciepłą wodą, dodac całą obraną cebulę oraz przyprawy i gotowac około 2 godziny. Na 20 minut przed końcem gotowania dodac watrobkę. Ostudzone mięso zemlec dwa razy wraz z wątróbką, ugotowaną cebulą i namoczoną w wywarze po gotowaniu mięsa bułką. Dodac jajka i doprawic do smaku. Włożyć do formy i zapiekac około 40 minut w 180 stopniach.