

Pasztet domowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowy łebek	1/2 sztuki
marchewka	4 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebula	3 sztuki
kasza manna	1 szklanka
drobiowe korpusy	1 kg
słonina	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łebek i korpusy należy umyć i wraz z marchewką i pietruszką ugotować do miękkości w delikatnie osolonej wodzie (przez około 1,5 godziny). Korpusy i warzywa wyjąć nieco wcześniej, łebek musi gotować się dłużej. Do 750 ml rosółu z gotowania należy wsypać kaszę manną i ugotować (powinna spęcznieć). Cebulę obrać, drobno posiekać i poddusić na słonince. Mięso oddzielić od kości. Wszystkie składniki zemiać dwukrotnie przez maszynkę do mielenia mięsa. Do masy wbić dwa całe jajka, dodać sól, pieprz i odrobinę Kucharka (do smaku). Masę wymieszać z gęstą kaszą manną, wyłożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (lub dwie keksówki). Pasztet piec w temperaturze przez ponad 60 minut, wszystko zależy od piekarnika.