

Pasztet mojej babci :)



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso drobiowe bez kości	3-4 kg
skrzydełka	4
wątróbki z kurczaka	20 dag
włoszczyzna	
cebula biała	2
Kucharek przyprawa do potraw	3 łyżeczki
pieprz	
gałka muskatołowa	
bułka paryska	1/3
olej	
jajko	4
Owoc jałowca cały Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gotujemy razem z włoszczyzną, dodajemy przyprawy, gotujemy do miękkości mięsa. Cebulkę kroimy w drobna kostkę, smażymy na oliwie. Ugotowane mięso i cebulkę mielimy przez maszynkę, doprawiamy, bułkę namaczamy w wywarze z mięsa, odsączamy, również mielimy, do masy dodajemy 2 jajka dokładnie ciasto mieszamy. Pozostałe 2 jajka gotujemy na twardo. Układamy w formie masę mięsną, przekładając ugotowaną z wywaru marchewką oraz ugotowanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku ok 40 minut w temp 180 stopni. Smacznego!!!!