Pasztet z pieczarek

DAISY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek	1 kg
cebule	2 duże
masło	1 łyżka
słonina	10 dag
jajko	2
białka z jajek	5
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	szczypta
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, obgotować 10 min w małej ilości wody. Cebulę rozdrobnić i zeszklić na maśle. Pieczarki, słoninę i cebulę zemleć, dokładnie wymieszać, dodać 2 - 3 łyżki wywaru z pieczarek, bułkę tartą, sól i pieprz do smaku, gałkę muszkatołową oraz żółtka. Mieszać do momentu, gdy masa będzie jednolita. Następnie ubić na sztywno białka z odrobiną soli i wymieszać z masą pieczarkową. Wyłożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy. Piec ok. 50 min w temp. 180 stopni C. Po ostudzeniu kroić w grube plastry. Dobrze smakuje z ciemnym pieczywem i pomidorami se szczypiorkiem.