

## Pasztet z kaparami i suszonymi pomidorami



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**1 kg ugotowany udziec indyczy.**

**10 suszonych pomidorków z zalewy oliwnej.**

**garstka kaparów z zalewy**

**kilka ziaren marynowanego pieprzu**

**bazylią świeżą**

**masło**

100 g

**sól**

**masło do wysmarowania papieru do pieczenia lub blaszki**

**jajko**

4

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane i wystudzone mięso wkładam do malaksera. W trakcie rozdrabniania udźca dodaję surowe jajka, roztopione masło sól, pieprz i suszoną bazylią. Gdy mięso uzyska kremową konsystencję przekładam masę do miski i mieszając łączę ją z pociętymi suszonymi pomidorami, listkami świeżej bazylii, bułką tartą i ziarenkami kaparów i kilkoma ziarnami marynowanego zielonego pieprzu. Tak przygotowaną masę przekładam do blaszki wyłożonej natłuszczonym papierem do pieczenia. Pasztet piekę przez 90 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Po wystudzeniu i schłodzeniu w lodówce serwujemy go. Podałam go ozdobionego kaparami i pomidorkami koktajlowymi, cytryną. Pasztet pyszny. Zniknął w tempie zastraszającym