

Pasztet domowy



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	70 dkg
mięso drobiowe	70 dkg
wątróbka drobiowa	20 dkg
bułka	1 szt
jajko	2
Sól, pieprz, majeranek	
2 łyżeczki gałki muskatołowej	
1-3 łyżeczki warzywka	
cebula	1 szt
boczek	25 gotowany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i boczek ugotować razem. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę, dodać wątróbkę i smażyć przez 5 min. Odstawić.

Mięso, boczek, wątróbkę z cebulą zmielić, namoczyć bułkę - odsączyć również zmielić. Do masy dodać jajka i przyprawy, wszystko dokładnie wymieszać.

Tak przygotowaną masę włożyć do foremki (keksówki) wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Pieczemy 70 min.