

Pasztet drobiowy ze śliwką



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	60 dag
cebula	30 dag
białe wino	2 łyżki
mięso z kurczaka	30 dag
śliwki wędzone	10 sztuk
sól do smaku	
pieprz do smaku	
smalec	6 (gęsi)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siekamy drobno cebulę i szklimy na jednej łyżce gęsiego smalcu, skrapiamy winem i przykrywamy. Dusimy 20 minut. Mięso z kurczaka gotujemy do miękkości i mielimy dwa razy. Na pozostałym smalcu smażyemy wątróbki. Wątróbkę i cebulę mielimy dwa razy. Śliwki kroimy w paski wszystkie składniki mieszamy razem. Doprawiamy solą i pieprzem. Wkładamy do wąskiej foremki i zapiekamy 15-20 minut.