

Pasztet drobiowy z przyprawami



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1 kg
wątroba drobiowa	200 g
cebula	1 sztuka
jajko	5 sztuk
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
kajzerka	1 sztuka
Czosnek suszony Prymat	do smaku
Kolendra cała Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane mięso kurczaka obrać i zmielić maszynką razem z ugotowaną wątrobką i bułką kajzerką. Do masy powstałej dodać cebulkę posiekaną i jajka, oraz doprawić przyprawami - pieprzem czarnym, czosnkiem oraz solą ziołową. Wyrobioną masę mieszamy i układamy do formy. Pieczemy pod przykryciem z folii aluminiowej ok 40 min. w temp. 180°C a następnie ściągamy folię i posypujemy wierzch pieprzem kolorowym oraz kolendrą. Zapiekamy ok 10 min. Pasztet podajemy zimny. Smacznego !!