

pasztet z królika z suszoną śliwką



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki suszone	1 opakowanie
włoszczyzna	2 (bez pora)
boczek	0,5 tłusty
królik	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso królika oraz podgardle/boczek gotujemy do miękkości z włoszczyzną, jałowcem, pieprzem ziarnistym, liściem laurowym i zieleń angielskim i 2 łyżkami soli. obieramy mięso z kości mielimy wraz z włoszczyzną w maszynce. Doprawiamy do smaku solą , pieprzem i papryką. Wykładamy do blachy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą wciskamy śliwki suszone w farsz. Pieczemy aż zrobi się ładna brązowa skórka (ok 30-40 minut)