

Pasztet



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

podgardla lub boczku	30 dkg.
topatki	1 kg.
wołowiny	30 dkg.
marchewki	3 szt.
pietruszka	1 szt.
cebula biała	1 szt.
ziele angielskie	3 szt.
pieprz	3 szt.
suche bułki	2 szt.
jaja	5 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 - 5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki gotujemy przez 2 - 3 godziny. Po ugotowaniu wyciągamy wszystkie wymienione składniki i przekręcamy je 3 razy przez maszynkę. W wywarze po mięsie namaczamy bułkę. Gdy rozmięknie, też należy przekręcić ją przez maszynkę.

Następnie do tego wszystkiego dodajemy 5 żółtek, sól i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie mieszamy.

Z białek ubijamy pianę, dodajemy do tych składników i jeszcze raz mieszamy.

Po połączeniu wszystkich składników wkładamy do blaszki posmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą i pieczemy nie więcej niż 45 minut.