

## Pasztet



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Podwójna kurza pierś</b>	1 sztuka
<b>kurze udko</b>	1 sztuka
<b>wątroba drobiowa</b>	150 gram
<b>wieprzowina</b>	300 gram
<b>słonina</b>	4-6 plasterków
<b>ziele angielskie</b>	2 ziarenka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>kajzerka</b>	1 sztuka
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięsa (oprócz słoniny) zalej wodą, zagotuj, zszumuj, dodaj włoścзыnę, liść laurowy i ziele angielskie i gotuj przez około 2 godziny. Wyjmij mięsa z wywaru, usuń kości, pokrój i zmiel, połącz z jajkami, przypraw solą, gałką muskatołową i pieprzem. Formę do pasztetu natłuść, wypełnij masą, na wierzchu ułóż cienkie plasterki słoniny, oprósź tymiankiem, piecz przez godzinę w temperaturze 200 stopni. Podawaj z żurawiną lub borówkami.