

# Pasztet

Autor: **olina102**Przepisów: **25** Ocena: **476**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- Pierś indycza, 1 kg
- wieprzowina, 1 kg
- WąTRÓBKA, 1/2 kg
- cebula, 2 szt.
- śmietana 30-tka ( do deserów), 0,3 l
- sól, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie, do smaku
- Marchewka, pietruszka, po jednej
- bułka

## Sposób przygotowania:

- 1 Gotuję mięsa do miękkości wraz z marchewką i pietruszką i przyprawami.
- 2 Wątróbkę i cebulę smażę. Wszystko mielę na drobnym sicie. Dosmaczam. I na koniec dodaję śmietankę. Mieszam i wykładam do keksówek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą.
- 3 Piekę w 180 stopniach około godziny Wywar mięsny przelewam do słoików. I sukcesywnie zużywam do zup.

## Twoje notatki do przepisu: